Wypożyczanie pisma u sprzedawcy jest nadużyciem

PRAKTYCZNA PANI

Nr 14

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

1 kwiecień 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

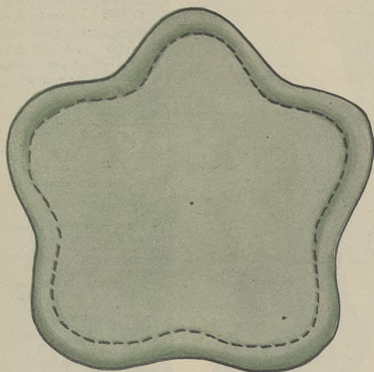


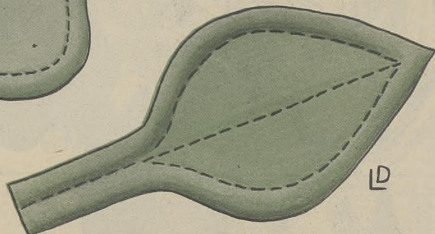
TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna

1.— złoty







KWIATY DO KAPELUSZA

Kwiaty te robimy z tafty. Zeszywamy dwie warstwy tafty, złożonej do siebie prawą stroną, robiąc szew po linii rysunku.

Zeszywając pozostawiamy otworek przez który wywracamy kwiat na prawą stronę.

Następnie stebnujemy równolegle do brzegu w odstępie pół centymetra.

Przez otworek pozostawiony wciągamy w zastebnowany brzeg sznureczek lub parę nitek bawełny knotowej. Następnie ujmujemy kwiatek we środku, owijamy nitką. W środek kwiatka wszywamy koralik.

Liście robimy w ten sam sposób. Układamy z tych kwiatów i liści przeróżne bukieciki umocowując na kawałku tiulu.

BOHDAN JASIEŃCZYK - SZLESIŃSKI

Palmowa Niedziela



— Na tydzień przed Zmartwychwstaniem
wszedł Jezus do Jeruzalem,
a ludzie w wielkiej radości
palmami drogę Mu slali —

dźwięczą mi w duszy te słowa
z Pisma Świętego wybrane,
gdy z „palmą" idę w Niedzielę
Palmową rano.

A lazurowym sasankiem
niebo dziś kwitnie nad ziemią,
złotym mu oczkiem ze środka
słońce się mieni.

Pod lazurowym dzwonkiem
dzwony od rana huczą,
po szmaragdowych polach
dźwięki rozwlóczą.

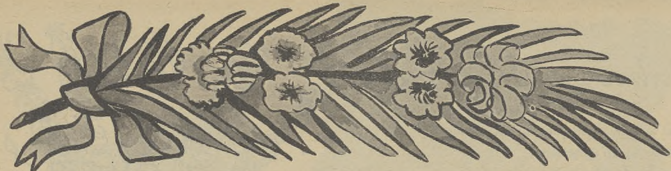
Rozbudza się ze snu ziemia
i budzi się ze snu wiosna,
co śpi przy drodze pod cieniem
zeschłego ostu,

co śpi w tych baziach srebrzystych
na „palmy" z wierzby naciętych,
płynących do wrót kościoła
w Palmowe Święto.

I szemrzą mi święte „palmy"
i szepczą przydrożne osty,
niebo powtarza i wiosna
te słowa proste:

— Na tydzień przed Zmartwychwstaniem
wszedł Jezus do Jeruzalem,
a ludzie w wielkiej radości
palmami drogę Mu slali.—





Wielki Tydzień w Rzymie

Szczęśliwy człowiek, który może spędzić Wielki Tydzień w Rzymie! Miasto święte, stolica chrześcijańskiego świata, Rzym na siedmiu pogórkach, otwiera w te dni przybyszom z bliska i z daleka swoją duszę i tradycję, swoje niebo i katakumby, swój uśmiech i zadumę przeszłości — wszystko, co kryje wśród wspaniałych świątyń i wiekowych ruin. Ostatnie dwa tygodnie wielkiego postu są w Rzymie nieskończonym świętem nabożeństw, uroczystości, procesji. Już w dniu św. Józefa triumfalna procesja przeciąga przez ulice. Fanfary, tłumy dzieci, dorosłych, śpiewy, kwiaty i kwiaty... Od tego dnia kościoły są pełne. Wierni z całego świata, Rzymianie i przybysze, trwają w modlitwach i napełniają gwarem ulice dawnej Romy, stwarzają ten jedyny nastrój świątecznego podniecenia, który w okresie Wielkanocnym odczuć można w Wiecznym Mieście...

Niedziela Palmowa. Rano, o srebrzystym świtaniu tłumy zdążają do Lateranu. Cała ceremonia jakby wyjęta ze staroświeckich kart Ewangelii, przeniesionej spod nieba Palestyny do Rzymu. Mimo to nie ma w tej uroczystości posmaku wyżyn nadjordańskich, wiernego odbicia orszaku Hebrajczyków, towarzyszących Synowi Bożemu przy wejściu do świętych bram miasta. Pochód procesjonalny w Niedzielę Palmową jest rzymski a nie jerozolimski: pełen przepychu, ale i radości — barw i śpiewów, tego jedynego na świecie, wyjątkowego przekonania, że nie potrzebujemy jechać do Ziemi Świętej, aby widzieć Boga na Jego ludzkich ścieżkach. Chrystus jest tu, w Rzymie, między nami, Rzym jest Jego kolebką, gniazdem i stolicą... Pod pogodnym niebem wiosennym rozsnuwa się szeroki pochód: duchowni w śnieżystych komżach, srebrne głosiki chłopców śpiewem gregoriańskim uderzają stropy katedry, w rękach kobiet i dzieci palmy i kwiaty. Na rogach ulic kwiaciarki wołają śpiewnie: „E belli fioretti! Fioretti della primavera!" Nęcą wiosenne kwiaty: fiołki i mimozy i anemony, które znamy u nas tylko z nazw i z kryształowych okien kwiaciarni.

Cykl nabożeństw wielkotygodniowych rozpoczyna ciemna jutrznia w wielką środę po południu. Kościół Santa Maria Maggiore tonie w światłach. Bogactwo dekoracji wprost teatralne: aksamity, jedwabne zasłony, dywany, światła, kwiaty, skandowane głosy księży, recytujących łacińskie wersety. Nad tłumem głów góruje olbrzymi świecznik drewniany w kształcie krzyża, płonący jasnymi świecami. Chór duchownych zawodzi:

— O wy wszyscy, którzy idziecie przez drogę, obaczcie, a przypatrzcie się, czy jest boleść, jako boleść moja...

W miarę gaszenia świec na trójkątnym świeczniku ginie w pomroce przepych dekoracji . Tłum pada na kolana. Jedni pochylają głowy ku ziemi... Tuż obok młody piękny mężczyzna opiera głowę o zimny mur kościoła... Spod zaciśniętych powiek lecą łzy. Teraz dopiero widać wśród tłumu duchowieństwa siwą głowę kardynała w purpurowej piusce. Tragiczny śpiew wstrząsa całym kościołem:

— Jeruzalem, Jeruzalem, nawróć się do Pana Boga twego!

W wielki czwartek mszę świętą widzimy w kaplicy Sykstyńskiej. Arcybiskupowi amerykańskiemu usługuje dwóch jasnowłosych, młodych Niemców. Biały ornat, bicie w dzwony, uroczyste dźwięki organów mają charakter wesela.

Po mszy świętej radość znika: Judasz zdradził Pana... Zdaje się, że i bogactwo Sykstyńskiej kaplicy traci swój blask. Ołtarze obnażone i spustoszone, ani jednego głosu w kościele, tragiczna cisza towarzyszy wielkoczwartkowym obrzędom. Przez cały dzień wszystkie kościoły pełne. Czy to jest miłość? Pobożność? Przyzwyczajenie? W wielotysięcznym tłumie nurtują wszystkie uczucia...

W bazylice Watykańskiej sam Ojciec Święty umywa nogi dwunastu ubogim. Tak, jak wtedy, gdy sam Zbawiciel na Ostatniej Wieczerzy umył nogi dwunastu apostołom... Chwila pokorna, wspominająca miłość Jezusa do całego świata i Jego ludzką pokorę, chwila głębokiej zadumy, w której Namiestnik Boga prosi:

— Niech w was przebywają wiara, nadzieja i miłość...

Przychodzi najsmutniejszy Piątek.

W Santa Croce zalega żałobna cisza. Kapłan w czarnym ornacie upada krzyżem przed ołtarzem. Ludzie modlą się w ciszy ciężkiej, smutnej, pogrzebowej.

— Ludu mój ! Cóżem ci uczynił, lub w czymże ciebiem zasmucił? odpowiedz mi!

I wreszcie w Wielką Sobotę widać cały blask Świętego Tygodnia w Rzymie. Jesteśmy znowu w bazylice Laterańskiej. Tutaj żyli pierwsi papieże; tu z woli Konstantyna Kościół wszedł na drogę życia publicznego. Z prymitywnego kościoła nic dziś nie zostało: tutaj więcej nawet, niż w bazylice Świętego Piotra, widzimy, jak stary Rzym budzi się do nowego życia. Nic nie zginęło w niepamięci w ciągu tych szesnastu wieków nędzy i sławy, bohaterstwa i przeciwności.

Po poświęceniu ognia, paschału i wody zaczyna się w Wielką Sobotę czas wielkanocny: najświętszy i najważniejszy okres roku kościelnego. Znowu procesja — najpiękniejsza procesja Rzymu, święcąca przymierze wiosennej ziemi z Niebem. Rzewna rezurekcja sławi zwycięstwo Zbawiciela nad śmiercią i piekłem.

— Wesoły nam dziś dzień nastał! — śpiewa chór duchowieństwa.

Po rezurekcji w Rzymie zapada wiosenny wieczór. Atmosfera miłości i przyjaźni unosi się nad światem. Rzym czuje nie tylko to, że Chrystus znowu zmartwychwstaje do dalszego życia; to cała przeszłość Kościoła i Wiecznego Miasta budzi się w nas na nowe życie. Błogosławieństwo papieskie z wysokiej loggii spływa na pokorny tłum na placu przed bazyliką. „Urbi et orbi" głoszą radosną nowinę Zmartwychwstania wszystkie dzwony wiecznego miasta. Z Rzymu na cały świat idzie pieśń wielkanocnych dzwonów: pieśń wszechludzkiej, wszystko ogarniającej, chrześcijańskiej miłości...

mgr. J. St. K.

---

500 cennych i pożytecznych premij

przypadnie naszym Prenumeratorkom — uczestniczkom Konkursu pod hasłem

„Zdobywajmy nowe prenumeratorki!"

Szczegóły ogłosiliśmy ostatnio w N-rze 12-ym; powtórzymy je również w następnym numerze naszego pisma.

O książki dla dzieci i młodzieży

Zwykle pytamy siebie: jakich książek żądać powinniśmy, my wychowawcy, rodzice i nie rodzice dla naszych dzieci i dla naszej młodzieży. Należało by jednak zapytać przede wszystkim same dzieci i samą młodzież: jakich książek oni sobie życzą?

Bardzo dobra, bardzo piękna, bardzo mądra książka, ale książka, której młody czytelnik albo nie przeczyta, albo przeczyta pod przymusem, nie na wiele się zda. Najwyżej zniechęci do czytania w ogóle, albo skłoni do poszukania sobie czegoś innego — czegoś skrajnie innego, niż to, co wychowawcy wtłaczają w ręce, ale co się nie daje wtłoczyć w głowy i w serca; niż to, co jest czcze, niezrozumiałe, albo nudne, bo żadnych żywszych wibracyj nie budzi w duszy czytelnika.

Obecnie, kiedy tzw. lektura domowa tak wybitne zabiera miejsce w całokształcie szkolnej i pozaszkolnej pracy wychowawczej, warto się zastanowić nad literaturą dla dzieci i młodocianych czytelników. Zastanawiają się też nad nią „czynniki miarodajne" — nawet głęboko — obawiam się tylko, że pomijają zasadę i tu bardzo doniosłą, którą by im powinny przypomnieć same dzieci: *nic o nas — bez nas!*

Obawy te moje powstają, gdy przyglądam się nie przy biurku, tylko „na terenie" co, i jak — czytają dzieci, młodzież i z tej młodzieży wyrośli ludzie i dochodzę do wniosku, że czytają (mówię o literaturze tzw. pięknej) mało i źle.

Mężczyźni czytają gazety — wyłącznie, poza fachową lekturą prawie nic. Kobiety połykają sporą ilość powieści bez wyboru, albo z wyborem in minus, dzieci czytają trochę swoich (zwykle wysoko wartościowych) pisemek, czytają co im się w ręce włoży — bardzo krótko. Bo gdy tylko nieco podrosną, przestają czytać wszystko, co nosi nazwę literatury dla młodzieży, a sięgają po książki dla dorosłych.

Dlaczego tak jest? Pytanie to musimy sobie postawić, gdy nie jest tak, jakby powinno być, kiedy drogą obraną nie trafiamy do celu.

Przede wszystkim nie dość zdajemy sobie sprawę z doniosłości wrażeń, jakich dziecko doświadcza, gdy po opanowaniu techniki czytania zaczyna czytać samodzielnie.

A i tutaj te pierwsze wrażenia, ustosunkowanie się małego czytelnika do pierwszych książek, stanowi o tym, jaką rolę lektura będzie miała w życiu młodzieńca, a nawet dorosłego człowieka.

Aby jednak wywrzeć wrażenie silne i trwałe książka — ta pierwsza książka dziecka — powinna przede wszystkim podobać się dziecku, a ona bardzo często swoją formą i treścią zachwyca mamusię, ciocię, ale nie dziecko. Autor pisał z myślą o postulatach wychowawców, literatów, ale często nie myślał o duszy dziecka — i nie trafił do tej duszy.

Zapomniał on, że dziecko, dla niego otoczone nimbem swego dziecięctwa — z reguły, z biologicznej konieczności nie adoruje własnego swego dzieciństwa, wręcz przeciwnie, jest pisklęciem wrogim skorupie swego jaja, jest samo w sobie dążeniem do postępu, do rozwoju, do wyjścia z powijaków niemowlęcych.

Dlatego nie odpowiadają psychicznemu nastrojowi dziecka książki wyłącznie za bahaterów biorące dzieci akurat w wieku czytelnika. On nie chce siebie w lustrze — on chce wyjść na szerszy widnokrąg, poznać obce i nowe...

Chce poza tym wrażeń afektywnych, gdyż rozwój jego zaczyna się nie od mentalnych, tylko od uczuciowych wrażeń. A tu pedagogowie jako bezwzględny postulat stawiają chemicznie wypraną ze wszelkich silniejszych akcentów wzruszeniowych lekturę dla dzieci i to nie tylko 5—6 letnich, ale i nieco starszych. Książka dla młodocianych, wedle tej recepty pedagogicznej powinna zawierać samą tylko radość życia. Samo światło bez cienia... Jak na tym wyjdzie plastyka obrazu tak malowanego, jak te wesołe, rozchichotane, wcale nie wybrednym pseudo—humorem dykteryjki, z których wygnano najlżejszy cień cienia smuktu, rozterki, wątpienia, niepokoju — zaspokoją głód wrażeń afektywnych tak silny w budzącej się duszy dziecka — o to się nikt nie troszczy: my chcemy, żeby dziecko było szczęśliwe i wesołe, więc nauczymy je śmiechu i radości wyłącznie...

Niestety — nie nauczymy je niczego, bo ono nie będzie czytać rzeczy może czasem nawet i pięknych, ale nie dostosowanych do jego swoistej psychiki, do jego skali wrażliwości, wrażliwości małego dzikusa, który nie będzie lubował się pastelowymi, nikłymi odcieniami, bo potrzebuje barw ciepłych, żywych i jaskrawych kontrastów. To my, dorośli, pragniemy ciszy lub śmiechu sztucznego, dziecka tym nie częstujmy, ono pragnie i łaknie wrażeń, pragnie fikcyjnych, mocnych przeżyć.

I — i nie znalazłszy ich ani w życiu, ani w książce odbarwionej „ad usum delphini" — gdy tylko o tyle podrośnie, że potrafi sobie samo radzić, poszuka dla siebie — poza przymusową lekturą — sensacji. Przeważnie niezdrowej sensacji.

A że lektura gwałtem odgradzająca murem od życia rzeczywistego, zamykająca na klucz w codzienności dziecinnego horyzonciku nie rozwinęła wrodzonej uczuciowości dziecka, uczuciowość ta wyżłobi sobie podziemne ujścia, pożywi się tym, co znajdzie przypadkowo na drodze, na ulicy, albo własnymi przedwczesnymi wzruszeniami erotycznymi.

Tu przejdziemy do lektury młodzieży. Za wiek młodociany, ale już nie dziecinny, dziś uważać należy lata dużo wcześniejsze, niż przed półwiekiem, kiedy dzieckiem nazywaliśmy 12—14 latka.

Dziś dzieci „budzą" się o wiele wcześniej, i nie opóźnimy tych przedwczesności, może bezwiednie spowodowanych przez nazbyt wielką skwapliwość matek w przekarmianiu dzieci wszelakiego rodzaju preparatami (witaminy!) i raczeniu ich błogością snu dwunastogodzinnego; nie uśpimy już fermentującego rozwoju lekturą znowuż chemicznie oczyszczoną z wszelkich wzruszeń afektywnych, a już najbardziej ze wzruszeń choćby najczystszej, ale erotyki.

I znowuż skutek bywa wręcz przeciwny zamierzeniom: ulubionym autorem czternastolatków staje się Pitigrilli itp.

Erotyzm nie pyta o pozwolenie zaistnienia i nie pojawia się — nie łudźmy się! — u debiutantów w formie czysto-psychicznych i poetetycznych zachwytów. Ten instynkt, jak każdy inny, potrzebuje pracy nad sobą, pracy wychowawczej, kierującej, nie negującej bezwzględnie, tylko jakoby szczepiącej na surowej dziczce szlachetniejszy element. Właśnie fakt bardzo dzisiaj wczesnego rozwoju erotyzmu u młodocianych skłonić nas powinien do czujności, do stosowania i tu kultury, do ubiegania budzących się złych mocy, przeciwko którym właśnie tak młody obiekt jest bezbronny, wskazaniem piękna i szlachetności głębokich, ludzkich uczuć.

Miłość, oczywiście miłość najwyższej marki, niech nie będzie wygnana z książek dla młodocianych, tak jak szlachetne, choćby i minorowe wzruszenie — z książek dla dzieci.

Oni chcą żyć, wibrować, wychodzić na szeroki świat, nie zatrzaskujmy drzwi przed nimi — bo ominą nas i nasze wyjałowione książki i pójdą, dokąd właśnie nie chcielibyśmy ich pokierować, pójdą pomimo nas, podziemną drogą.

M. Benisławska

SZKOŁY POWSZECHNE NA ZIEMIACH WSCHODNICH POTRZEBUJĄ STAŁEJ OPIEKI

Pomimo rosnącej ilości osób i stowarzyszeń, które opiekują się polskimi szkołami powszechnymi na Ziemiach Wschodnich, większa część tych szkół nie jest jeszcze objęta stałą opieką, a opieki tej bardzo potrzebuje.

Jako przykład winien służyć w Kołomyjskim obwód szkolny, gdzie ludność jest wyjątkowo uboga — na 29 szkół powszechnych tylko 6 objętych jest stałą opieką. Z pozostałych 23, 12 szkołom opieka jest szczególnie potrzebna. Ludność polska zamieszkująca te ziemie to przeważnie małorolni, drobni rzemieślnicy, chałupnicy, a często bezrolni, bezrobotni i zredukowani robotnicy. Element polski jest tu przeważnie najuboższy. Nic też dziwnego, że szkoły powszechne z polskim językiem nauczania mają duże braki w urządzeniu i wyposażeniu, a dzieci przeważnie całą zimę chodzą bez bucików.



K. Legotke

ZAGUBIONE DZIECIŃSTWO

Powieść

Białe są drogi szpitalnego korytarza, białymi płachtami w szpitalnej sali pokładły się łóżka, szpitalny sufit śniegiem wisi nad głową.

Tak białym musiał być ten świat, w który odszedł Staszek, bo było to zimą. Niewiedza jest jak wielki ciemny mur, którego nie mogą rozdrapać i rozwalić ręce, jak mur, w który się bezskutecznie wali głową i myślami, którego wzrokiem przebić nie można.

Bezrobotny — to znaczy Staszek.

Bezrobotny — to zawzięte, nieustępliwe oczy pod przymkniętymi powiekami, to mocno zawarte usta, puste pięści i — buty. Ewa najlepiej pamięta te buty, bo kiedy się żegnał, Ewa nie mogła unieść głowy i w twarz mu spojrzeć, bo cała była przy tych niepodzelowanych butach, które szły w drogę na śnieg. Jakże ochronią, jakże poniosą nogi? Nikt Staszkowi nie powiedział słowa. Nie było takich słów, które można by mu było powiedzieć. Maria tylko zachłystując się od nagłego, jękliwego kaszlu powtarzała niemądrze w kółko.

— Pisz i pisz.

A kiedy przystanął w progu, już tylko połową myśli będąc w domu, a połową, gdzieś tam w nieznanych zamierzeniach, zatrwożyła się nagle:

— A nie spóźnisz się na pociąg?

Poderwał się. Już nie spojrzał za siebie, a czapkę głęboko na oczy nasunął i odszedł tak pośpiesznie, jakby naprawdę miał jechać pociągiem. A przecież Ewa wiedziała, że nie pojechał. Poszedł. W zimę i w śnieg. Bolą ręce, kulą się ramiona, twarz szczypie, drętwieją palce u nóg na myśl o tym mrozie, co go tam musiał obłapiać i siec po twarzy. Ale niewiedza jest czarną, gęstą, wilgotną, płachtą, która się owija wokół głowy, ani ją zerwać, ani ją rozedrzeć.

Wilia Bożego Narodzenia była taka, że się zapalało świeczki na Michasiowej choince tak, jakby to były gromnice i chciało się pacierz odmawiać za Andrzeja i Staszka. Już miejsca nie stało na myśli o Bożydarze. A kiedy Maria i Ewa opłatek między sobą dzieliły, to się w nich przełamało coś nagle i poczęły do siebie coś mówić szczerze i prosto o bezmiernym niepokoju, aż się tym same zadziwiły i siedziały potem do północy strapione i milczące.

Staszek napisał jakoś pod koniec stycznia. Taki list, w którym ani jedno słowo nie było za dużo, a o wiele, wiele za mało. Taki list z którego nawet między wierszami czytać nie było można. Że jest na Śląsku, że pracuje, adres przysyła, żeby się nie niepokoić: nieznane miasteczko czy miejscowość (Michaś na próżno szukał jej na mapie) nieznana ulica, nieznane nazwisko gospodarza domu — to wszystko. Jeśli się nie zna Śląska, nie było się tam nigdy, to pamięta się jedynie z „Wypisów", że Śląsk „śpiewa". Wdziera się wtedy w czarną płachtę niewiedzy owiniętą wokół głowy — hukiem maszyn, warkotem motorów, jękiem syren fabrycznych.

...dymią bure kominy,
piece hutnicze płoną,
dudnią, dudnią maszyny,
łuną palenisk czerwoną
czarna rozsnuwa się dal...*)

Tak się rozczernił, rozhuczał, rozpłomienił ten biały, śnieżny świat, w który odszedł Staszek, niesiony na niepodzelowanych butach. Potem, aż w marcu, kiedy miało się ku wczesnej wiośnie pewnego ranka listonosz przyniósł żółty przekaz pieniężny i ułożył na rogu stołu błyszczące, dziesięciozłotowe monety, których ani Maria, ani Ewa dotknąć nie śmiały. Leżały monety na obszarpanej ceracie, zbyt nowe i zbyt urągliwe. Nie wiadomo jakie to były pieniądze. Jak zapracowane i jak zaoszczędzone, może to były te właśnie, których Staszkowi brakowało na chleb powszedni, może powstały z Bóg wie jakich wyrzeczeń.

Ewa jest podłą dziewczyną.

Tu nie ma tłumaczenia, ani usprawiedliwień. Od tego twarz jej powinna wstydem spłonąć a oczy bezczelne raz na zawsze ukryć się pod powiekami i nigdy już nie móc w inne ludzkie oczy wprost spojrzeć. To nic, że Ewa myślała, że nigdy więcej w życiu nie spotka Bogdana-Bożydara. To nic, że Ewa spotkała Bogdana-Bożydara w wietrzny marcowy dzień, kiedy biegła Koszykową na kursy maszynopisma i stenografii. To nic, że Ewa chce go spotykać ciągle i co dzień i sama nie wie już co robi i co mówi, że trzęsie się nad swoją odnalezioną miłością, chce ją osłonić, ochronić, nie zrazić, a zachować.

Ewa wydała staszkowe pieniądze „na gałgany". Staszkowe, nie wiadomo jak zapracowane i oszczędzone nie wiadomo na czym, pieniądze wymieniła lekko na wiosenny, jasny płaszcz i zręczny kapelusik z miękkiego filcu, tak jakby to było najpotrzebniejszym i najkonieczniejszym wydatkiem. I jeszcze jak z chytrym lisim uśmieszkiem potrafiła tłumaczyć Marii, że przecież musi „przyzwoicie" wyglądać, bo chodzi „do ludzi". Bo już dla niej teraz nic tylko ten Bożydar i Bożydar. A Bożydar jest cesarzem. A Bożydar jest wyniesiony na takie wysokie cesarskie miejsce, że każde jego spojrzenie i słowo jest darem łaskawym. A Bożydar zna Ewę w odświętnej, jednej, kwiatami z ramion spływającej sukni, a mógłby nie chcieć rozmawiać z dziewczyną w wyszarzałym, przykrótkim palcie, z córką robotnicy z „Polkostu".

— Nie, nie, niech pan mnie nie odprowadza do domu — prosi Ewa — ja sama doskonale... Pojadę tramwajem.

— Mieszka pani w Miasto-Ogrodzie? — pyta Bogdan.

Ewa pośpiesznie, gorąco kiwa głową. Kryje twarz, aby się nie zdradzić nagłością rumieńca, kryje oczy, co mogą szczere a nieżyczliwe zaprzeczyć kłamstwu.

— Na kolonii oficerskiej?

— Tak, tak.

Ewa mieszka na kolonii oficerskiej, jest córką wdowy po kapitanie lub majorze, a może nawet pułkowniku. Emerytura — proste rozwiązanie sprawy. Nikt nie pracuje w „Polkoście", nikt nie był bezrobotnym, nie odszedł w zimę i w śnieg. Te kłamstwa to taka uporczywa rzecz, którą się nosi ze sobą bliską i przykrą, którą trzeba ostrożnie omijać we wspomnieniach, ażeby nie urazić. To bolące miejsce, którego nie należy dotykać tak jak sprawy — butów. Bo ile razy Ewa wraca ze spotka-

*) Tuwim.

nia z Bogdanem-Bożydarem i zdejmuje z głowy mały kapelusik z miękkiego filcu i zrzuca z ramion jasny, wiosenny płaszcz, tyle razy pochyla się i szuka oczami nisko na podłodze wielkich, niepodzelowanych butów. Zawsze są. Trzeba je niecierpliwie, daleko odsunąć od siebie, żeby móc spokojnie myśleć o Bożydarze. Z okruchów słów, z półspojrzeń i z półuśmiechów jak z maleńkich, kolorowych cegiełek świadomie a mozolnie buduje Ewa dom. Co dzień, po trochu wznosi się wyższy i barwniejszy z oknami na wschód i południe, ma już ściany obleczone jasno i złociście i czyściutko lakierowane parapety okien, które czekają na rozkwit najpiękniejszych kwiatów. Tylko wejścia do niego nie ma. Nie mogą tam wejść — do wymarzonego domu — szczupłe, lękliwe nogi Ewy, w cienkich pantofelkach. Może dlatego, że te pantofle to — fałsz. To nędzna imitacja prawdziwych reniferów. Trzeba mieć uczciwe buty z grubego chromu, żeby móc śmiało iść, gdzie się chce.

Jakoś się dziwnie zaplotły, zahaczyły o siebie, mglista sprawa Bożydara i sprawa — butów. Uczciwych, niepodzelowanych butów Staszka, które poszły w zimę i w śnieg. Nie można właściwie myśleć o nich osobno. Dom stawiany mozolnie z maleńkich kolorowych cegiełek sypie się w gruzy, nie ma już okien na wschód i na południe. Niszczą, roztrącają na boki rumowisko, idą naprzód, nie zawracając, wielkie, zniszczone buty, tak jakby staszkowa droga wiodła właśnie przez takie gruzy— misternych, kolorowych cegiełek.

Błękitna miłość chodzi ulicami bezdomna.

(c. d. n.)



ist z Warszawy

Kochana Marychno!

Może masz do mnie żal, że w moich listach nie znajdujesz żadnych notatek ani nawet krótkich wzmianek o muzyce? Sama już dawno spostrzegłam ten brak, ale to naprawdę trudno jakoś zmienić. Nie mogę ci przecież opowiadać o koncertach, na których byłam, jedynie przy pomocy słów: śliczne, nadzwyczajne, wspaniałe — a jak Ci tu inaczej opisać wrażenie z koncertu poza przepisami programu? Nieraz się tym martwiłam, a tymczasem niespodziewanie cały kłopot choć na ten jeden raz się skończył. Dzisiaj możemy sobie nareszcie porozmawiać troszkę o muzyce ze względu na festiwal, jaki odbędzie się w najbliższym czasie w Warszawie. Jest to tym razem XVII Festiwal Muzyki Współczesnej, a odbędzie się on w dniach 14 do 21 kwietnia b. r. Wielką tę imprezę organizuje Międzynarodowe Towarzystwo Muzyki Współczesnej. Wiesz z pewnością, Marychno, że celem tej organizacji, istniejącej od roku 1922, jest popieranie, propagowanie i pomoc wszelkiego rodzaju dla muzyki współczesnej i jej twórców. Dlatego też Towarzystwo jednoczy w sobie wszystkie istniejące lub mające powstać na całym świecie towarzystwa „które w interesie rozwoju muzyki współczesnej pracują ze sobą przez utrzymanie stałej wymiany informacyj, przez rozmaite formy pomocy oraz przez coroczne urządzanie festiwalu muzyki współczesnej".

Do Towarzystwa należy obecnie aż 26 państw (przepiszę Ci je, bo to ciekawe): Anglia, Argentyna, Australia, Belgia, Bułgaria, dawna Czechosłowacja, Dania, Egipt, Francja, Hiszpania, Holandia, Islandia, Italia, Japonia, Jugosławia, Kolumbia, Peru, Polska, Szwajcaria, Szwecja, Stany Zjednoczone, Węgry.

Towarzystwo o tak szerokim zasięgu prowadzi wiele różnorodnych prac. Propaguje muzykę współczesną, niesie pomoc młodym kompozytorom, a w pierwszym rzędzie organizuje co roku w coraz to innym państwie festiwale muzyczne. W Polsce dotychczas festiwalu nie mieliśmy — wyprzedził nas Salzburg, Praga, Wenecja, Londyn, Paryż, Wiedeń, Amsterdam, Barcelona itd. Polscy artyści, a przede wszystkim zmarły Karol Szymanowski, starali się już od dawna o festiwal w Polsce, rozumiejąc dobrze, że kraj, organizujący zjazd najwybitniejszych muzyków z całego świata, nie tylko popularyzuje ogromnie swoją ojczyznę, ale otwiera wielu młodym artystom estrady całego świata, kształci talenty twórców i gust publiczności, ma jednym słowem niezmiernie doniosłe znaczenie kulturalne. Powinniśmy to rozumieć i oceniać cały zaszczyt, jaki spotkał Polskę, dzięki możności zorganizowania festiwalu w tym roku. Jest to tym cenniejsze, że na dotychczasowych festiwalach muzyka polska nie mogła być szeroko reprezentowana. Pokazaliśmy dotychczas na festiwalach Szymanowskiego (najwięcej), Makłakiewicza, Woytowicza, Palestra, Fitelberga. Pełny obraz naszej muzyki da dopiero obecny festiwal, na którym jako gospodarze pokażemy wszystko co nasze. Odbędzie się on w Warszawie i Krakowie w dniach 14—21 kwietnia, pod wysokim protektoratem Prezydenta Rzeczypospolitej prof. Mościckiego. żeby wiedzieć, jakie rozkosze artystyczne nas czekają, podam Ci w pierwszym rzędzie program. Dnia 14 kwietnia mamy koncert symfoniczny w Filharmonii, 15-go koncert kameralny w Konserwatorium. 16-go kwietnia mamy koncert symfoniczny muzyki polskiej w Filharmonii. To nas najwięcej interesuje, prawda? Tu w programie: Stanisław Wiechowicz (kantata Romantyczna), Karol Szymanowski (Stabat Mater), Michał Kondracki (Cantata ecclesiastica). Na 17-go i 18-go jedziemy do Krakowa. Pierwszego dnia będzie koncert kameralny w sali Starego Teatru, a drugiego wspaniały koncert dawnej muzyki polskiej w kościele Mariackim.

Program przewiduje: Wacław Szamotulski „Już się zmierzcha", Mikołaj Gomółka „Królu Niebieski", Tomasz Szadek „Benedictus", Mikołaj Zieliński „Viderunt omnes fines terrae", Sylwester Szarzyński „Sonata", Mikołaj Zieliński „In monte Oliveti", Bartłomiej Pękiel „Qui tollis", Tadeusz Szeligowski: Motet Mariański „Angeli słodki śpiewali", Grzegorz Gorczyński „Tota pulchra". Mamy się czym pochwalić, prawda? Atrakcyjnego pobytu w Krakowie godnym zakończeniem będzie wieczór śpiewów i tańców ludowych w Barbakanie.

19-go znowu jesteśmy w Warszawie na balecie polskim w Operze, gdzie zobaczymy „Baśń krakowską" Michała Kondrackiego, „Pieśń o ziemi" Romana Palestra i „Harnasiów" Karola Szymanowskiego. I na zakończenie tygodnia znowu dwa koncerty: kameralny w Konserwatorium i symfoniczny w Filharmonii.

Tyle mówi suchy program. Ale czego na festiwalu nie będzie! Orkiestry Polskiego Radia i Filharmonii, soliści i chóry, chór ks. Gieburowskiego z Poznania, balety, grupy regionalne śpiewacze i taneczne i mnóstwo innych atrakcyjnych rzeczy. Ponieważ zaś będą ułatwienia przyjazdu na fe-

stiwal, zniżki kolejowe itd., pomyśl, Marychno, czy nie udało by Ci się jakoś wpaść na ten tydzień do Warszawy? Zobaczyłabyś niezwykłą imprezę artystyczną, Warszawę — no i mnie. Doprawdy, kochanie, „pokombinuj" jakoś i wyskocz na parę dni z Zabłocia. Ponieważ mam niepłonną nadzieję, że Ci się to uda, napiszę Ci zaraz naturalnie — o szmatkach.

Bo to jest naprawdę ważne, jak się masz ubrać. W kwietniu w Warszawie najważniejszy jest kostium. O kapeluszu nie chcę ci nawet pisać, bo zaraz Ci go kupimy, jak tylko wysiądziesz z wagonu. Być w Warszawie i nie kupić nowego kapelusza — to zupełnie niemożliwe, prawda? Suknię na koncerty też weźmiesz (jakąś dostojną czerń, ciągle niezmiennie najmodniejszą, masz z karnawału, prawda?). A więc kostium. Bo co innego czyta się we francuskich pismach, co innego ogląda w żurnalach, a co innego nosi szykowna Warszawianka.

Nie wiem, czy nie jest to taka „pierwsza jaskółka", która zabłyśnie jak meteor i również szybko zgaśnie, ale bardzo modne (w sklepach!) są wełniane trykoty, sprzedawane z metra, w pięknych oryginalnych kolorach: czekoladowy, błękit, poziomkowy, zielony. Nie wiem, czy jest to praktyczne (spódniczkę trzeba szyć na jedwabiu, bo się wyciąga), ale bardzo ładne. Dalej kraty, kraty, kraty! Spódniczki już nie kloszują, ale wprost fruwają: fałdy, plisy, klosze, co dusza zamarzy. „Perwersyjne" rozcięcie spódniczek to już historia starożytna. Jeśli masz coś takiego, zeszyj co prędzej i... martw się, jak w czymś tak wąskim można chodzić? A no było modne, więc się chodziło i już. Dziś jest inaczej.

Tobie, Marychno, ładnie jest w kratkach. Widziałam taki milutki kostium: spódniczka poszerzona czterema głębokimi fałdami z przodu i tyłu, żakiet ma pod szyją okrągły pensjonarski kołnierzyk i szeroki ciemny pasek. Ładne i „robi młodo", a to takie ważne!

Jeżeli chcesz mieć komplet kombinowany, do drobno plisowanej spódniczki jednobarwnej, zrób żakiecik w wesołą szkocką kratkę, bez kołnierza, z czterema ukośnymi kieszonkami. Zamiast kołnierza wyłożysz na wierzch żabot od bluzki (znowu modne) albo kolorowy szal. Kostiumy klasyczne też są trochę inne — żakiety mają wysoko zachodzące klapy, dużo taśm, fantastycznych nacięć zamiast zwykłych kieszeni, a butonierki to istne poematy. Paryż ogromnie lansuje do butonierek figurki z brązu lub drzewa (masy kolorowe są gorzej widziane) o motywie zwierzęcia w ruchu. Na przykład mewa z rozpostartymi skrzydłami, galopujący koń, latająca ryba itd. Tylko patrzeć, jak będzie to modne w Warszawie. Paski są coraz bardziej wymyślne: nabijane metalem, aplikowane, z kieszeniami, dziwnymi klamrami itp. Nowość z dziedziny chusteczek: do jasnych kostiumów chusteczki wyłącznie ciemne, do czarnych bardzo kolorowe: lazur, czerwień, ulubiony lila-rose. Rękowiczki, torebki i pantofle są ciągle z tej samej skóry, a kapelusze — to już sama zobaczysz.

Rozgadałam się tak dziś o projektach wiosennych artystyczno-toaletowych i stąd list mój zrobił się nieco podobny do „łaciatej krowy" (jakby się mógł wyrazić jaki złośliwy mąż), że niewiele mi już czasu zostało na sprawozdanie bieżące.

Jestem teraz, jak każda dobra gospodyni, zajęta świętami, babami, plackami, firankami i tysiącem równie ważnych spraw. Ale nie zajmuje mi to naturalnie 24 godzin na dobę. Ostatnie na przykład moje wrażenie z dziedziny rozrywkowej jest takie sobie „trzy po trzy". Nie wiesz jeszcze, co przez to rozumiem? W ciągu ostatniego tygodnia byłam parę razy w kinie i osobliwie trafiłam na „trzy po trzy". Najpierw w kinie „Bałtyk": „Trzech przyjaciół" z Robertem Taylorem. Po tym w „Europie": „Trzy niewiniątka", komedia z Lorettą Joung. W „Panie" nowy sfilmowany Dołęga-Mostowicz „Trzy serca". I w „Napoleonie" (to nowe kino, jeszcze go nie znasz, na placu Trzech Krzyży): „Trzy walce". Nie, to już nie „trzy po trzy", ale „cztery po trzy", — jakaś zmora, magia cyfr, nie wiem, jak to określić?

Przezabawne są „Trzy niewiniątka", ale najwięcej podobały mi się „Trzy walce", film produkcji francuskiej, z uroczą pieśniarką paryską Ivonne Printemps w roli głównej, a właściwie w trzech rolach głównych, bo Iwonka gra tu trzy kobiety: jedna z lat osiemdziesiątych ubiegłego wieku, druga — rok 1900, trzecia — 1939.

Partnerem jej również w tych trzech epokach jest Pierre Fresnay, członek arystokratycznego rodu, którego fatum polega na tym, że mężczyźni tego rodu przy dźwiękach walca zakochują się w tancerkach. Bardzo to miły i melodyjny film, kulturalny i ładnie zrobiony, a czegoś nowego o teatrze dowiesz się ode mnie dopiero za tydzień.

Twoja Lala

Nowe książki

Jan Wiktor: „Błogosławiony chleb ziemi czarnej", Książnica - Atlas. Lwów — Warszawa 1939.

Nowa książka Wiktora — to radość dla czytelnika, a już ten ostatni, gruby tom, to jak dotychczas korona twórczości autora „Wierzb nad Sekwaną". Książka jest o chłopach. Zawarte w niej reportaże i artykuły ujęte są w trzy cykle (Obrzędy, Kamienie i ziarna spadające na wieś, Siejba o świtaniu). Tytuły cykli mówią same za siebie. Jan Wiktor tak jak nikt inny umie pisać o wsi i dla wsi. Połączenie tych spraw jest rzeczą trudną i często nieosiągalną. Poza Reymontem (z zastrzeżeniami), do bibliotek ludowych, a ściślej — do głów i serc chłopskich nie trafi ani Jalu Kurek, ani Wiktor Burek, ani Leon Kruczkowski, ani Wanda Wasilewska. Chłop nie chce ani kłamstw, w rodzaju fałszywego sentymentalizmu strojnego w pawie pióra, ani rozdzierania szat nad chłopską nędzą, ani siania nienawiści klasowej. Chłop chce pisania trzeźwego, serdecznego, wskazywania nowych dróg. Chłop jest czytelnikiem tak samo trudnym jak dziecko. Odrzuca z nieomylnym wyczuciem wszelki fałsz.

Książka Jana Wiktora mówi o chłopie tym, który był, jest i tym — który idzie. O tym właśnie ostatnim wiemy najmniej i dlatego ta część książki jest najbardziej aktualna i ciekawa.

Piękna to, mądra, serdeczna książka.

A. J. Cronin: „Cytadela". Wyd. Przeworskiego 1939. Warszawa.

W literaturze przyszła moda na medycynę. Niejednokrotnie już omawiane były na tym miejscu różne pamiętniki lekarzy i wspomnienia chirurgów. Obecnie książka „Cytadela", której tytuł, nawiasem mówiąc, zupełnie nie odpowiada treści, maluje przeżycia młodego lekarza na prowincji angielskiej, pracującego w warunkach odpowiadających naszym wzorom ubezpieczeń społecznych. Warunki te są dla nas po prostu egzotyczne i ze skrytą uciechą w sercu obserwujemy, że grubo gorsze od naszych, co więcej po prostu niemoralne. Pobieranie haraczu przez lekarza naczelnego od podwładnych kolegów, nieuczciwa konkurencja lekarzy pomiędzy sobą, przekupywanie pacjentów — oto kwiatki u nas chyba nieznane. Nic dziwnego, że młody lekarz z głową nabitą sentencjami o świętym powołaniu stanu lekarskiego — załamuje się niejednokrotnie, by wreszcie wspomagany silnym charakterem kochającej żony — przebrnąć przez pierwsze trudności swego zawodu i wypłynąć na szersze wody — co więcej — wypowiedzieć walkę nieetycznym metodom pracy. Książka jest bardzo ciekawa. Ponure przeżycia młodego lekarza opromienia swym urokiem śliczna postać młodziutkiej Krystyny, wcielenie kobiecości, serca i rozumu.

P. G. Wodenhouse: „W starym dworze". Wyd. Rój 1939. Warszawa.

Oto lektura dla zmęczonych, zdenerwowanych ludzi. Jakże lekka, dowcipna, pogodna. Bez dramatów, bez problemów, bez analizy psychologicznej. Młodzi panowie, młode panny, jeden czarny charakter, jeden komornik, kilku zubożałych lordów — to wszystko na tle angielskiej przyrody, słońca, golfa i kąpieli. Wodenhouse celuje w takich właśnie powieściach, a choć nie mają one pretensji do wysokiej klasy literatury, jednak są w swoim rodzaju arcydziełami i mają potężną ilość zwolenników, jako lektura „orzeźwiająca".

Halina Kamieniecka: „Mrok wyzwolony". Wyd. Hoesicka 1939. Warszawa.

Powieść z życia proletariatu robotniczego i zabłąkanego wśród niego bezrobotnego inteligenta. Trzeba przyznać, że ten inteligent prezentuje się grubo gorzej od uświadomionych, uczciwych robociarzy — jest jakiś szary, niewyraźny, bez oblicza. Nie wiadomo dlaczego jego właśnie pokochała śliczna Roma, która zapaleniem płuc zapłaciła za strajki, za wiece, za gorące umiłowanie sprawy robotniczej.

Postać Romy — to główny atut powieści Haliny Kamienieckiej. Tyle jest w tej dziewczynie świeżości uczuć, tyle głębokich odruchów serca, że przebaczamy młodej autorce trochę literackie podejście do kwestii robotniczej, zbyt łatwe upraszczanie ciężkich problemów socjalnych, które o ileż łatwiej rozwiązać piórem, niż praktyką życiową. Gdy Roma umiera — kończy się urok powieści. Samobójstwo Tomasza jest już niepotrzebne i nic nie mówiące. Po prostu — od razu ten właściwy bohater powieści nikogo nie obchodził i zaciekawienie budził jedynie przez tworzenie kontrastu ze swym robotniczym otoczeniem.

E. K.

Sens i bezsens mody

Upodobanie człowieka w pięknym wyglądzie własnym jest tak dawne, że, jak sądzi wielu, było główną przyczyną, dla której człowiek zaczął się w ogóle ubierać. Wzgląd na wstydliwość i ochronę przed wpływami klimatu pojawiły się wedle tej hipotezy znacznie później. Bądź co bądź jest faktem, że względy estetyczne grają niepoślednią rolę nawet u ludów pierwotnych, co znajduje potwierdzenie zarówno w licznych wykopaliskach, zawierających pierwotne ozdoby równorzędnie z przedmiotami codziennego użytku i bronią, jak i folklorze niecywilizowanych ludów współczesnych (Afryka, Austrialia, Poł. Ameryka).

Ubranie zaspakaja dążenie człowieka do pięknego wyglądu w dużym stopniu, dzięki niemu można wydawać się takim, za jakiego pragnie się uchodzić, a nie takim, jakim się jest w istocie. W związku z tym istniały zdawna pewne ogólne pojęcia o pięknie postaci ludzkiej. Z biegiem czasu pod wpływem kultury środowiska ideał piękna ulegał ewolucji, każda jednak epoka posiadała swój własny ideał. Ubranie jest jednym ze środków, przy pomocy którego ciało może się do ideału upodobnić. Istnieją pewne niepisane prawa, kanony, które obowiązują zawsze, każda epoka dąży własnymi środkami do ich wypełnienia.

Tak na przykład od stuleci człowiek dąży do tego, aby uwypuklić w całości swojej sylwetki głowę. Bywała ona uwydatniana wysokością fryzury lub jej szerokim kształtem, czasem zaś włosy były gładką, lśniącą oprawą dla twarzy lub tłem, złożonym z mnóstwa misternych loczków. Niekiedy dla silniejszego zaakcentowania głowy w całości postaci, bywała ona jakby oddzielona od reszty ciała szeroką krezą białego kołnierza, lub ujęta w ramy białej peruki—co można tłumaczyć zasadą, głoszącą, iż „każdy fragment wyodrębniony z całości zyskuje na wartości estetycznej".

Natomiast stopa jest częścią ciała, którą zawsze usiłowano zmniejszyć: na przykład przez ciasne sznurowanie, wysokie obcasy, fantazyjnie zagięte nosy obuwia, lub nawet starano się ją ukryć w fałdach długiej sukni.

Nowsze czasy stworzyły nowy kanon piękna postaci kobiecej, głoszący, że sylwetka kobieca powinna być wężowo smukła, wiotka i wcięta w talii. Zasada owa prowadziła często do absurdu w „epoce gorsetów", ale jest poniekąd aktualna i dziś jeszcze, czego dowodzi choćby fakt, że harmonijna budowa Wenus z Milo niezupełnie odpowiada współczesnym pojęciom estetycznym i na ogół wydaje nam się zbyt krępa. Próba zbadania skąd powstał ten nowy pogląd na piękno kobiecej sylwetki byłaby zapewne daremna. Może wynika z pragnień samej kobiety — a może jest tylko odpowiedzią na męskie upodobania w tej dziedzinie, w myśl zasady, iż „kobieta jest taką, jaką chce ją widzieć mężczyzna". Nie wiadomo. Niewątpliwie jednak wydaje się to, że upodobanie do smukłej sylwetki kobiecej znalazło swój wyraz w plastyce, a stamtąd odezwało się pewnym oddźwiękiem w codziennym życiu. Film wywarł również niepośledni wpływ na współczesne pojęcie o ideale piękności kobiecej. Zjawisko promieniowania barwy białej uniemożliwia pokazanie na ekranie tęższych postaci bez komicznego efektu, z czego wynika fakt uprzywilejowania przez film szczupłych postaci. Dążenie do osiągnięcia tego ideału znajdujemy: w teatrze, gdzie aktorki chętnie używają strojów powiewnych i przejrzystych, dzięki czemu łatwiej osiągają efekt lekkości, smukłości.

Bez względu na to, w jaki sposób ten ideał piękna powstał, jest faktem, istnieje i kobiety z nim się liczą. Dążą do osiągnięcia owego ideału wszelkimi możliwymi sposobami. W „epoce gorsetów" — sznurowaniem i ściskaniem talii, które w prostej linii prowadziło je do nagminnej choroby owych czasów — błednicy. W ostatnich czasach — przy pomocy wszelkich diet, głodówek, masaży i surówek — a nawet krępowania bioder, co w wielu wypadkach — jeśli stosowane bez umiaru — również wywołuje fatalne skutki.

Trzeba jednak oddać sprawiedliwość kobietom i stwierdzić, że nie tylko one bywają „niewolnicami mody". Nie tylko one noszą w upały zbyt wąskie obuwie, narażając się na męki piekielne, bowiem wysokie sztywne kołnierzyki przy tropikalnym upale zobaczyć można tylko u mężczyzn.

Jest rzeczą zupełnie zrozumiałą, że zbyt ciepłe ubranie w lecie lub zbyt lekkie w zimie, nieodpowiednie nakrycie w czasie snu i ubranie krępuje ruchy i normalne funkcjonowanie organizmu obniża sprawność fizyczną i umysłową i działa ujemnie na psychikę człowieka.

Fakt, że moda wpływa na naszą psychikę, jest tak znany, że stwierdzanie go byłoby banalne. Że częstokroć wpływa ujemnie — to także dobrze wiemy. Czy jednak zdrowy rozsądek nie może zaradzić złemu, uchronić człowieka od szkodliwego oddziaływania mody? Okazuje się, że, niestety, nie. Lekarka, która przy sekcji zwłok częstokroć ogląda zniekształcone wskutek sznurowania talii płuca i wątrobę innych kobiet — sama ściska swoją talię, lub dla odmiany biodra, bo nie chce „różnić się od innych kobiet niekorzystnym wyglądem". Obuwie higieniczne, skonstruowane przez lekarza i anatoma Meyera nie przyjęło się, ponieważ „nie było modne".

Okazuje się, że moda ze „zdrowym rozsądkiem nie ma nic wspólnego". Wypływa z innych czynników—estetycznych i uczuciowych. Chcąc się z nią rozprawić należycie trzeba odwołać się do tych właśnie czynników. Tak więc wykazanie, że niezesznurowane ciało jest zdrowsze — nie wiele pomoże. Należy raczej wykazać, że jest ono ładniejsze.

Mogło by się wydawać, iż obecna moda wskazuje na to, że trochę „zmądrzała", że jest mniej szalona i nieobliczalna. Nosimy przecież jasne, przewiewne suknie w lecie, pantofle bez „chińskich obcasów" — no i estetyczne, wygodne trykotaże o każdej porze roku i na wszelki możliwy użytek.

Przyznać trzeba, że zasada: „to ładne, co celowe" coraz częściej jest stosowana w dziedzinie mody ubraniowej. A jednak istnieją jeszcze poważne obawy o przyszłość. Przecież ciągle jeszcze każą nam nosić słomkowe kapelusze w lutym, a filcowe w sierpniu — bez względu na pogodę i temperaturę, a o każdej porze roku żadna „szanująca się" kobieta nie włoży innych pończoch, jak pajęcze lub gazowe.

Zdajemy sobie sprawę, że moda wypływa z psychiki i działa na nią silnie — od nas więc zależy, żeby działała dodatnio.

mgr. Zofia Janikowska

O tym i owym

FOTOGRAFIA NA... PODUSZCE

Wielbicielki gwiazd filmowych mają zaiste niebywałe pomysły. Nie zadawala już ich zbieranie fotografii i autografów swoich ulubionych aktorów, pragną coraz to więcej. Niedawno w Anglii ukazały się poszewki na poduszki, ozdobione podobiznami sław srebrnego ekranu. Poszewki te, mimo wysokiej ceny, są dosłownie rozchwytywane przez egzaltowane niewiasty. Robert Taylor czy Charles Boyer mają dużo większe powodzenie, niż najpiękniejsze hafty lub koronki i są sprzedawani już nie na tuziny, ale na setki tuzinów. Trzeba przyznać, że tym iście amerykańskim pomysłem spokojny Albion zakasował USA.

SENTYMENTALNY POSZUKIWACZ ZŁOTA

W czasie tak zwanej „gorączki złota" w Ameryce w Kalifornii, do wędrownego teatrzyku przyszła jakaś kobieta z dzieckiem. Gdy orkiestra zaczęła grać, mały chłopczyk z niewiadomych przyczyn rozpłakał się na cały głos. Matka nie mogąc go uspokoić już chciała wyjść z sali, gdy

sagre na widowni ktoś krzyknął: „Przestańcie raz nareszcie grać! Chcę posłuchać płaczu dziecka. Dziesięć lat nie słyszałem nic podobnego!" Reszta publiczności, przeważnie mężczyzn, który pozostawili gdzieś daleko swe rodziny, poparła gorąco to wystąpienie. Skończyło się na tym, że orkiestra rzeczywiście umilkła, a za to prawdziwy koncert płaczu dało dziecko, ku ogólnemu entuzjazmowi widowni.

UWAGA! — GŁUCHY PIES

O tym, że Anglicy są rzeczywiście wielkimi przyjaciółmi zwierząt, może świadczyć napis umieszczony przy drodze do pewnej małej wioski. Napis ten brzmi: „Uwaga! Proszę zwolnić — stary, głuchy pies!" Kiedyż to u nas doczekamy się podobnej troskliwości o czworonożnych przyjaciół!

ZUPA Z CHRYZANTEM

Pewien kucharz londyński zdobył wielkie powodzenie dzięki swej specjalności, którą jest przyrządzanie zupy z płatków chryzantem. Przepis przywiózł z Japonii i pilnie go strzeże. Wiadomo tylko, że w skład egzotycznej zupy oprócz kwiatów wchodzi jeszcze mleko, masło i mielona kukurydza. Lokal, w którym pracuje kucharz jest odwiedzany przez najlepsze londyńskie towarzystwo.

KARZEŁKI Z FILMU „KRÓLEWNA ŚNIEŻKA" OTRZYMUJĄ LISTY

Rysunkowy film Walta Disneya „Królewna Śnieżka" cieszy się niebywałym powodzeniem na całym świecie. W Radio City Music Hall w Nowym Jorku, gdzie żaden obraz nie szedł dłużej niż trzy tygodnie, „Śnieżkę" wyświetlano przez pięć. W Londynie film ten szedł przez 35 tygodni, w Paryżu — 31, w Sydney 21 i 19 tygodni w Amsterdamie. Dowodem popularności „Królewny Śnieżki" są tysiące listów dziennie, pisanych oczywiście przeważnie przez dzieci, a skierowanych do siedmiu karzełków. Największą ilością wielbicielek i wielbicieli może się poszczycić Dopey (Gapcio), którego korespondencja jest większa, niż korespondencja Śnieżki i pozostałych karzełków razem, a także większa od korespondencji takich gwiazd jak Greta Garbo, Sonia Henie czy Gary Cooper. Film o „Śnieżce", którego wyprodukowanie kosztowało 1.700.000 dolarów, już przyniósł Disneyowi 8.000.000.

ŚWIERSZCZ ZA KOMINEM

Świerkanie świerszcza stwarza specjalnie miłą atmosferę dla rozmów prowadzonych wieczorami przy palącym się kominku, ale świerszcze też mają swoje upodobania, to też nie wszędzie można je usłyszeć, a już specjalnie unikają nowoczesnych mieszkań. Amerykańska gwiazda sceny i radia, Mary Jane Walsh, specjalna amatorka koncertów o zmroku, nie mogąc się doczekać aby jakiś świerszcz dobrowolnie osiedlił się w jej domu, hoduje żywy okaz tego owada w kryształowej kuli umieszczonej przy kominku. Czy biedny niewolnik gra równie chętnie i ładnie jak jego bracia na swobodzie w to należy wątpić, mimo tego jednak nastrojowe wieczory u Mary Jane Walsh cieszą się dużym powodzeniem.

POJEDYNEK W POWIETRZU

Dopiero niedawno przedostały się do prasy wiadomości o powietrznym pojedynku, jaki stoczył syn Mussoliniego Bruno, z lotnikiem amerykańskim kapitanem D. Dickinsonem. Działo się to jesienią 1937 r. w Hiszpanii. Kpt. Dickinson, walczący po stronie „czerwonych", znajdował się ze swą eskadrą w Castellon de la Plana, niedaleko zaś w Palma de Majorca stacjonowała eskadra nieprzyjacielska pod wodzą Bruno Mussoliniego. Mussolini, znany jako doskonały lotnik, oświadczył kiedyś, że podejmuje się sam jeden stawić czoło pięciu rządowym samolotom. Wiadomość ta doszła do Dickinsona, który podjął wyzwanie i zaproponował pojedynek w powietrzu. Spotkanie obu lotników miało miejsce 28 września. Każdemu z nich towarzyszyły dwa samoloty z sekundantami. Walka miała trwać aż, do poddania się jednego z przeciwników, bronią były karabiny maszynowe. Po 22 minutach wzajemnego ostrzeliwania się, Amerykanin ranny, czując że traci siły, już miał zamiar się poddać, gdy ujrzał nagle białą szarfę z przyczepioną do niej rękawiczką, opadającą z samolotu Mussoliniego. Tak więc pozostał zwycięzcą, ale jego maszyna przedziurawiona 326 kulami długo by już nie wytrzymała. Dokładny opis tego powietrznego pojedynku, podany przez kpt. Dickinsona, ukazał się na łamach amerykańskiego pisma „For Men".

SAMOBÓJCA O NIEZWYKŁEJ FANTAZJI

W Budapeszcie znaleziono na ulicy nieprzytomnego mężczyznę, którym okazał się drukarz, Ferenc Szabo. Ocucony wyznał, iż spotkał go zawód miłosny, postanowił więc odebrać sobie życie i w tym celu złożył ze sporych liter imię, nazwisko i dokładny adres swej wybranki, połknął to wszystko a dla pewności popił jeszcze jakąś, na szczęście niezbyt groźną trucizną. Czcionek było w sumie 54, dwa przecinki i jeden średnik. Romantycznego Węgra, o niebywałej zaiste fantazji, udało się jakoś odratować.

Serweta haftowana krzyżykami, wzór naturalnej wielkości na tablicy kroju.

Studio Ilka **Wiedeń**

W zwierciadle mody

Suknie wełniane

W najcieplejszym nawet klimacie suknia z lekkiej wełny przydaje się wiosną a nawet latem. A cóż dopiero mówić o naszych warunkach, kiedy nigdy nie wiadomo jaki figiel (złośliwy) spłata nam atmosfera.

Zresztą każda wiosna i lato obfitują w dżdżyste dnie (te siąpiące kapuśniaczki!) A wtedy tak miła i nieoceniona staje się suknia z lekkiej wełny.

Lekkie suknie wełniane różnią się kardynalnie od zimowych przede wszystkim jakością materiału a następnie fasonem. Wiemy już właśnie jaką rewolucję przyniosła nam moda wiosenna. Więc, jeżeli... Więc jeżeli chcemy sobie sprawić nową suknię z lekkiej wełny musimy zastosować się do najnowszych nakazów mody.

Przeglądając materiały wiosenne, możemy zdecydować się na kupno wełny w kratę. Bardzo to świeże, młode, wiosenne. Barwę krat można dobrać „do twarzy", do palta wiosennego, nie zapominając jednak i o palcie deszczowym.

Bo nigdy suknia z lekkiej wełny nie oddaje takich usług, jak w dżdżysty dzień, kiedy to osłania się ją płaszczem nieprzemakalnym, zazwyczaj tak przecież leciutkim.

Jeżeli więc pani zdecydowała się na kratę, należy wybrać ją niezbyt dużą. Śliczne są tony szaro-niebiesko-czarne, ożywione jedną żywą nitką w tonie zupełnie odrębnym. Bardzo ładne połączenia purpury, żółtego, białego i brązu i wiele innych.

Nadzwyczaj efektownie wyglądają suknie w kratę krajane na ukos. Dla ożywienia ich można dać karczek i rękawy z prostej kraty a bluzkę i spódniczkę ze skosu. Spódniczka musi być kloszowa, bardzo kloszowa, a zapiąć ją można od góry do dołu na rząd dużych guzików, obciągniętych materiałem w kolorze jednej z krat. Pod tak zapiętą spódniczkę daje się duży podkład, żeby przez dziurki od guzików nie przebijały „niedyskrecje" bieliźniane.

Ładne są suknie wełniane w pasy ciemne na jasnym tle i na odwrót. Wyzyskanie efektu będzie polegało na umiejętnym wykorzystaniu pasów, które można dać prosto, skośnie i w poprzek.

Połączenie dwóch rodzai materiałów: kraty i gładkiego lub pasów i gładkiego omawialiśmy już niejednokrotnie.

Ale jeszcze możemy zaznaczyć, że bardzo ładnie wygląda gładka, kloszowa spódniczka i do niej żakiecik w poprzeczne pasy bardzo kolorowe na tym samym tle co i spódniczka. Żakiecik można wykończyć kamizelką z piki tylko przypinaną. W ten sposób uniknie się noszenia bluzek.

Spośród sukien wełnianych, gładkich modną linią wyróżniają się suknie z alpagi. Ten usztywniony materiał będzie dobrze odstawał, co jest tak pożądane w kroju sukien kloszowych, szerokich i krótkich dołem.

O ile ktoś nie lubi linii kloszowej, można spódniczkę ułożyć w fałdy bardzo spłaszczone, zastebnowane (wycięte od spodu), a rozszerzone ku dołowi. Ręczne lub maszynowe plisowanie bardzo wydatnie poszerza każdą spódniczkę, nadając jej tak pożądaną objętość.

Gładkie suknie wełniane jasne, (niebieskie, różowe, zielone, żółte i t. p.) bardzo harmonizują z wiosennym i letnim krajobrazem i z zaróżowioną cerą pani.

Suknie ciemniejsze przybiera się bardzo chętnie kokardami z białej piki lub rąbeczkiem okalającym szyję, zakończonym jedną lub paroma kokardkami. Moda ta ma dużo świeżości i wiosennego wdzięku. Należy jednak od razu mieć dwie zmiany z białej piki, gdyż brudzą się prędko. A przykro jest nie móc włożyć sukni jedynie dlatego, że garniturek pikowy jest nieświeży.

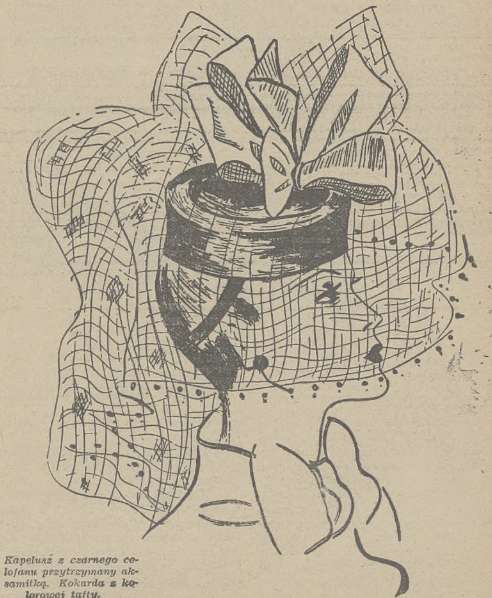
Suknie z lekkiej wełny nie mają przybrań, oprócz szczypanek, fałd, często tylko ułożonych i zupełnie nie zaprasowanych. Guziki, pasek, trochę piki czasem w dole spódniczki plisa w odrębnym kolorze — to wszystko.

Większość ma krótkie rękawy przed łokieć, co da się usprawiedliwić ciepłą porą i niechęcią z jaką odnosimy się wtedy do wszystkiego co nas krępuje i przeszkadza.

Suknie z lekkiej wełny w kolorach jasnych miewają też krój princesse. Wtedy dodaje się długie rękawy, żeby taką suknię można było nosić bez płaszcza.

Wszelkie drobne krateczki, jodełki, paseczki i kropeczki i wzory kwiatków wrabiane w wełnę widać w kolekcjach wiosennych.

Marieta.



Kapelusz z czarnego celofanu przytrzymany aksamitką. Kokarda z kolorowej tafty.

Sucha cera

Tłusta cera a sucha to dwie biegunowo od siebie odległe właściwości skóry. Pierwsza wymaga odtłuszczenia, druga — zmiękczenia twardego naskórka i ożywienia, przy pomocy wielowartościowych kremów. Ożywienie suchej cery wymaga uprzednio zmiękczenia twardego, częstokroć łuszczącego się naskórka, co osiąga się z łatwością, natłuszczając codziennie rano twarz Dra Lustra kremem „Mollana". Po 10 minutach spłukuje się twarz długo znośnie gorącą wodą, po czym myje się Otrąbkami Dra Lustra. Skromne uposażenie suchej skóry własnym tłuszczem stanowi przeciwwskazanie do mycia wodą bez poprzedniego natłuszczenia odpowiednim kremem. W ten sposób odsłania się soczystą warstwę skóry, a ożywianie odbywa się wieczorem, przy pomocy spłukiwań gorącą niemal wodą lub naparzenia nad parą natłuszczonej twarzy wybitnie ożywczym kremem Dra Lustra „Oxa" „Miraculum". Jako podkład pod puder poleciliśmy przy omawianiu prawidłowej cery — Dra Lustra matowy krem „Mira", sucha cera wymaga D-ra Lustra kremu „Ultrasol". Wystrzegać się preparatów z zawartością spirytusu, gliceryny oraz wysuszających pudrów. Dla suchej cery godny polecenia: puder Egzotyczny D-ra Lustra.



KOŁNIERZYKI I ŻABOTY

W garderobie pani dużą rolę grają kołnierzyki, żaboty, kokardy i kwiaty, ponieważ przy ich pomocy gładkie, skromne sukienki ulegają cudownej metamorfozie. W bieżącym roku bardzo jest modna biała pika, taka jak na męskie balowe kamizelki i krawaty, przed zrobieniem z niej kołnierza radzę ją jednak starannie zdekatyzować a nawet poprostu sparzyć, bo się bardzo zbiega. Pierze się za to ślicznie.

Z takiej właśnie piki zrobiony jest pierwszy z brzegu od góry kołnierz z wyłogami. Na jeden centymetr od brzegu wyszyty jest między piką i podszewką sznureczek.

Na lewo, z brzegu na dole, szykowny plastronik jest również zrobiony z piki i ozdobiony guziczkami.

U góry w środku, żabot z białej organdyny wygląda świeżo i powiewnie i jest zawsze bardzo do twarzy. Brzeg oszyty koroneczką. Kokardka z czarnej aksamitki. W środku na dole kołnierzyk w połączeniu z żabotem zrobimy z piki jedwabnej lub rypsu. Kołnierz jest zapięty z tyłu. Z przodu obie części nie są połączone materiałem tylko skrzyżowanym złotym lub jedwabnym sznureczkiem.

Na prawo u góry oryginalny plastronik dwubarwny, może być również dobrze czarno-biały, jak w kolorach kontrastowych. Np. do sukni granatowej, niebieski z czerwonym, do brązowej jasno kawowy z pomarańczowym lub niebieskim i t. p. Materiał dowolny ale matowy, do grubszej sukni może być flora, do cieńszej żorżeta.

Kwiaty okalające szyję w obecnej porze roku najładniejsze będą z piki.

Wystawa tkanin w Instytucie Gospodarstwa Domowego

Dziesiątego marca została w Instytucie Gospodarstwa Domowego otworzona stała wystawa tkanin bieliźnianych. Jak wszystko, czego się podejmuje Instytut Gospodarstwa Domowego, wystawa została opracowana starannie i celowo a pomyślana z zamiarem pouczenia publiczności co do znaczenia właściwego wyboru materiału i oceny włókna. Wystawa składa się z szeregu albumów, mieszczących wielką ilość próbek, które wszystkie panie, zamierzające czynić zakupy materiałów bieliźnianych oraz tkanin na letnie suknie, bluzki czy fartuchy, powinny odwiedzić.

Zdobycie garstki zasadniczych wiadomości, dotyczących włókna i tkaniny jest każdej kobiecie konieczne, to też otwarcie wystawy poprzedził odczyt prof. Eugeniusza Mikołajczyka p. t. *Poznajmy tkaninę.*

W interesującym referacie prof. Mikołajczyk zapoznał słuchaczki z rodzajami włókna najpowszechniej używanego w przetwórstwie na materiały ubraniowe, oraz ze sposobami rozpoznania czy mamy do czynienia z wełną, lnem, bawełną czy jedwabiem.

Wszelkie włókna, z jakimi spotykamy się, nabywając materiały, należą do dwóch grup; dzielimy je na włókna zwierzęce i roślinne. Jeżeli w celu rozpoznania rodzaju włókna stosujemy *gniecenie*, t. j. kiedy kawałek materiału ściśniemy w ręku, włókno zwierzęce rozpręża się, włókno roślinne ulega zgnieceniu. Jeżeli materiał sprzedawany nam jako czysta wełna po zgnieceniu pozostaje w pewnym stopniu zmięty, mamy zasadę przypuszczać, że odpowiednio do stanu zgniecenia, do wełny zostały domieszane bawełna bądź jedwab sztuczny.

Jeżeli próbkę materiału możemy zabrać ze sobą do domu, to w celu rozpoznania rodzaju włókna należy rozdzielić nitki osnowy od nitek wątku i spalić każde osobno. Włókno roślinne, a więc i bawełna, pali się łatwo, zostawiając znikomą ilość czarnego pyłu, włókno zwierzęce pali się trudniej, raczej piecze, pozostawiając brązową skwarkę, a skutkiem obecności w wełnie siarki wydaje przykrą woń spalonych włosów. Jedwab sztuczny pali się jak bawełna.

Wiele prób jest dla przeciętnej gospodyni nazbyt kłopotliwych, próba atramentu należy jednak do tak łatwych, że nie wymaga żadnych specjalnych zabiegów. Niestety, nie możemy jej dokonać w sklepie, raz dlatego, żeby nam zapewne wzięto za złe takie niedowierzanie, a powtóre dlatego, że materiał przed próbą musi być sprany.

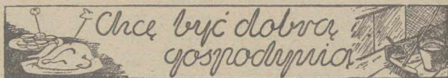
Chcąc odróżnić len od bawełny, spuszczamy na materiał krople atramentu, na lnie plama rozpływa się trudniej i jest cała jednakowo ciemna, na bawełnie bardzo szybko się rozlewa, tworząc przy tym plamę cieniowaną z ciemnym jądrem pośrodku i jaśniejszymi brzegami.

Oprócz podawania jednych włókien za drugie, domieszywania bawełny do lnu i wełny i t. d. mamy cały szereg sposobów nie będących w ścisłym znaczeniu słowa fałszerstwami, ale bądź co bądź mającymi na celu wprowadzenie w błąd kupującego.

Rozmaici anonimowi fabrykanci wypuszczają materiały nieraz czysto naprawdę wełniane, ale trochę węższe niż normalnie, albo nie stosują, zwykłego przed wypuszczeniem towaru z fabryki, dekatyzowania, narażając klienta na to, że materiał się następnie bardzo zbiegnie albo o ile nie zdekatyzujemy go sami, będziemy mieli w noszeniu przykrą niespodziankę.

Zdarza się również i to dosyć często, że do świeżej wełny bywają domieszane nici z wełny pochodzącej z przerobionego, używanego materiału. Nici takie są kruchsze i w noszeniu nietrwałe. Znamy wszyscy te nęcące ogłoszenia, gdzie za znoszone wełniane ubranie otrzymać można kupon nowego materiału. Ubranie wymienione w ten sposób zostaje przerobione na taką małowartościową wełnę, a kupon nabyty tą drogą na pewno przedstawia mniejszą wartość niż stare ubranie.

Ponieważ nie zawsze możemy dokonać pożądanej próby, prócz gniecenia, którego nie ma jakoś zwyczaju odmawiać, najbezpieczniej nabywać towar w firmach solidnych i pewnych, których nazwisko będzie nam gwarancją wartości materiału. Wprawdzie materiały te są zazwyczaj droższe od nabywanych ze źródeł niepewnych, nie można się temu jednak dziwić, jeżeli surowiec, użyty do zrobienia tkaniny jest pełnowartościowy i gwarantowany. Jeżeli nam więc zależy na ubraniu solidnym, które ma nam służyć długo, nie możemy się wahać jaki zrobić wybór. Słusznie brzmi zdanie pewnego kupca amerykańskiego że, „jesteśmy za biedni na to aby móc kupować towar lichy“, nie wolno nam grosza wyrzucić, a złe kupno nie jest niczym innym jak wyrzuceniem, co najmniej części wydanych pieniędzy.



Niewłaściwości towarzyskie

Nie wystarcza być osobą obytą światowo i wykwintnie wychowaną, aby zyskać w towarzystwie miano miłej i kulturalnej. Potrzeba do tego jeszcze czegoś więcej, a mianowicie życzliwego ustosunkowania się do ludzi i umiejętności zdobycia sobie ich sympatii. Przede wszystkim więc trzeba się wystrzegać sprawienia komuś przykrości swym zachowaniem i pamiętać o drobiazgach na pozór mało ważnych i nieszkodliwych, które jednakże w towarzystwie są niemiłe i niezręczne. Niewłaściwości takich głęboko nieraz raniących bliźnich popełniamy bardzo wiele i najbardziej szczegółowo opracowany kodeks towarzyski nie jest w stanie ich wszystkich przewidzieć i zapobiec im.

Taką przykrą i często spotykaną wadą towarzyską jest obraźliwość. Prawdziwie mili i dobrze wychowani ludzie są pełni uprzejmości i wyrozumiałości dla drugich i nigdy nie doszukują się w ich słowach lub zachowaniu koniecznie jakichś obrażających zamiarów. Trzeba zawsze zastanowić się nad tym i zrozumieć dlaczego ktoś postępuje wobec nas tak a nie inaczej i dopiero gdy dojrzy się umyślne i istotne uchybienia, trzeba je wyjaśnić lub odsunąć się. A przede wszystkim nie obrażać się na nikogo na podstawie tylko rzeczy zasłyszanych lub powtórzonych przez osoby trzecie, które celowo lub przypadkiem mogły zmienić treść i intencje tego co mówiono. Jeżeli jednakże istotnie nas obrażono i musimy zerwać stosunki towarzyskie z ludźmi, których znaliśmy bliżej, uczyńmy to spokojnie bez wzajemnych ostrych wymówek i gniewów. Sztuka poprawnego zrywania stosunków jest umiejętnością stokroć cenniejszą od daru nawiązywania ich.

Wielką niewłaściwość popełniamy zabierając z sobą do znajomych psa. Nawet odwiedzając najbliższych, nie powinniśmy do nich psa zabierać. Uprzejmi gospodarze nie dadzą wprawdzie poznać swego niezadowolenia, ale nie można narażać ich na to, by nasz nawet najbardziej wypieszczony ulubieniec wspinał się im po fotelach i kanapach, obgryzał cenny dywan i zostawiał na posadzkach ślady swych łapek. Również u nas w domu nie róbmy z psa narzędzia tortur dla tych, którzy przyszli nas odwiedzić. Nikomu nie będzie miłe, choćby to starannie ukrywał, odwiedzać tych znajomych, których pies radośnie rzuca się na powitanie, drąc pończochy i brudząc suknie, a w salonie wdrapie się na kolana lub schowa pod fotel, warcząc nieprzyjaźnie przy lada poruszeniu. Pies ten najwierniejszy i niezastąpiony przyjaciel i towarzysz życia powinien być tak samo dobrze wychowany jak my i niczym się nie interesować. W przeciwnym razie lepiej go nie pokazywać.

Pożyczanie pieniędzy lub jakichś przed-

mło𝐭ów jest zawsze rzeczą drażliwą i stawiającą w kłopotliwym położeniu również i osobę, która pożycza. Przysłowie „Nie pożyczaj — dobry zwyczaj' nie jest, niestety, pozbawione słuszności. Częste nieporozumienia i wzajemne niechęci mają swe źródło w pretensji o rzecz niezwróconą, zniszczoną, lub w odmówieniu pożyczenia czegoś. Bywają jednak sytuacje w życiu, że człowiek zmuszony jest coś pożyczyć, powinien więc rzecz pożyczoną jak najskrupulatniej oddać i pamiętać o tym, by odwdzięczyć się za tę uprzejmość. Rzecz zniszczoną lub zgubioną powinno się odkupić. Nieoddanie, poplamienie lub pokreślenie pożyczonych książek, które tak często zapominamy zwrócić właścicielowi, jest nie tylko uchybieniem przeciwko uprzejmości towarzyskiej, ale i często nieuczciwością.

Nadużywanie telefonów do prowadzenia nieskończenie długich rozmów o niczym, zabierając niepotrzebnie czas sobie i bliźnim, jest również niewłaściwością, której należy unikać. Jeżeli mamy ochotę porozmawiać z kimś przez telefon dłużej, musimy zapytać najpierw czy ma czas, lub wywnioskować z jego tonu, czy nie przeszkadzamy. Ludzi pracujących i zajętych nie można zatrzymywać przy telefonie godzinami dla doniesienia tylko rzeczy błahych lub ploteczek i rozmowę trzeba ograniczyć do spraw istotnie ważnych i potrzebnych. Unikamy też mówienia przez telefon rzeczy poufnych, zwłaszcza o ile dotyczą osób trzecich, gdyż mogą być usłyszane przez kogoś innego wskutek wadliwego połączenia. Nie powinno się też w rozmowie telefonicznej poruszać spraw wymagających szczególnie subtelnego traktowania i porozumienia w „cztery oczy". Telefonowanie do kogoś do biura, dla rozmowy towarzyskiej nie jest odpowiednie, sprawia kłopot i przeważnie jest źle widziane zarówno przez zwierzchników, jak i przez współpracujących. Jeżeli nie da się jednak skomunikować inaczej, trzeba się jak najbardziej streszczać, by nie zabierać zbyt wiele czasu. Normalnie jednak powinno się telefonować tylko w godzinach wizyt.

I na zakończenie kilka luźnych rad towarzyskich. Jeżeli przyjdziemy niespodziewanie w odwiedziny do znajomych i dowiemy się od służby, że jedzą obiad, nie wchodzimy zaraz do jadalni, lecz czekamy w salonie lub gabinecie. Bliższego znajomego gospodarze poproszą zaraz do jadalni i zaproponują zjedzenie z nimi obiadu lub jego części. Nie powinno się jednak nigdy przyjąć takiego zaproszenia, uczynionego pod przymusem nakazów gościnności, gdyż mogłoby to gospodarzom sprawić duży kłopot.

Jeżeli nasza sytuacja materialna zmieniła się na gorsze, znośmy to z godnością, nie narzekajmy przed ludźmi na swój los, opowiadając wciąż jak to dawniej było lepiej i na co wszystko mogliśmy sobie pozwolić. Wszystkie takie sprawy osobiste, niepowodzenia i troski życiowe powinniśmy zamknąć w swym sercu i nie obnosić tego wśród ludzi. Rzeczą wymagającą wiele taktu i subtelności jest karotowanie na zebraniach, wizytach lub u siebie w domu, co przybrać może nieraz przykry charakter wymuszania lub naciągania. Osoby, zajmujące się dobroczynnością, powinny zawsze o tym pamiętać, że nie można uszczęśliwiać jednych z krzywdą dla drugich i niedelikatnym naleganiem nie stawiać siebie ani swych znajomych w trudnej i przykrej sytuacji. Uważajmy też na to, by nie wygłaszać nigdy o nikim surowych sądów i ostrych krytyk, o ile nie jesteśmy pewni, że są słuszne i o ile nie jesteśmy zdecydowani ponieść wszelkich konsekwencji za wypowiedzenie takiego zdania. Nie przerywajmy osobie mówiącej, ażeby wtrącić swoje zdanie, lecz zaczekajmy z tym, na chwilę pauzy. Rozmawiając z kimś kogo bliżej nie znamy, bądźmy ostrożni w wygłaszaniu swego sądu o innych, gdyż może to być jego krewny lub znajomy. Nie poruszajmy w towarzystwie tematów, które tylko część obecnych może zrozumieć i nie rozmawiajmy o rzeczach, które mogą wyłącznie interesować tylko część osób, tak aby wszyscy mogli brać udział w konwersacji. Nie powinno się rozmawiać w obcym języku przy ludziach, którzy tego języka nie znają, ani używać w rozmowie obcych zwrotów i wyrażeń, jeżeli nie jesteśmy zupełnie pewni ich znaczenia i poprawnej wymowy. Będąc w towarzystwie, powinno się porozmawiać przede wszystkim z gospodarzami i zamienić choćby parę słów z każdym z obecnych. Nie trzeba opowiadać zbyt wiele o sobie i swoich sprawach, lecz zainteresować się też tym co nam odpowiadają, choćby nas to wcale nie zajmowało, a nawet nudziło. Musimy znaleźć w sobie całe morze cierpliwości i życzliwości dla innych, a wówczas można być pewnym, że się będzie lubianym i cenionym w każdym towarzystwie.

I. Grz.

Wyprawa panny młodej

Nie ma tak niepewnych czasów, w którychby ludzie powstrzymywali się od zawierania małżeństw i nie ma tak trudnych i niesprzyjających warunków ekonomicznych, w którychby panny młode wyrzekały się ślubnych wypraw.

Dlatego z całą swobodą mówić o tych sprawach możemy, jako o rzeczach zawsze dla kogoś bliskich i aktualnych.

Rzecz prosta, że współczesna wyprawa ślubna w niczym nie przypomina wypraw przedwojennych, a już tym mniej wypraw naszych babek i prababek. Jednym się tylko od swych poprzedniczek nie różni, a mianowicie, że zarówno w zagospodarowaniu prababek jak i współczesnych młodych mężatek odgrywa rolę pewnego fundamentu, zaczątek dobrobytu skrzętnie i troskliwie wnoszonego w nowe nieznane, a przecież już odtąd samodzielne życie dwojga młodożeńców.

Dzisiejsze warunki życia, powszechne, skromne środki materialne, brak małych i tanich mieszkań, wreszcie konieczność kontynuowania pracy zarobkowej po ślubie, stawiają współczesną młodą mężatkę wobec odmiennych niż dawniej zadań i stokroć trudniejszych obowiązków.

W związku z tym i jej osobiste potrzeby oraz wymaganie uległy odmiennemu ukształtowaniu. Dawniejsza wyprawa była przygotowywana pod znakiem praktyczności, zasobności i trwałości. Wyrażała się w wielkich ilościach bielizny osobistej, pościelowej i stołowej, co zawsze było bardzo kosztowne i stanowiło nieraz w wyprawie poważną pozycję posagową.

Od wyprawy w pojęciu dzisiejszym oczekuje się przede wszystkim użytkowości i wygody, oraz na krótki dwu-trzyletni okres uwolnienia młodych ludzi od kłopotów materialnych, wynikających z potrzeby nabywania swej codziennej garderoby.

I dlatego wyprawa osobista młodej mężatki powinna być bardzo mądrze przemyślana, aby nie było w niej niczego zbędnego, lecz także, aby w niej niczego nie zbrakło.

Skład wyprawy musi się z konieczności zamykać w granicach z góry określonego na nią **budżetu.**

Poza tym musi być dostosowany do **sposobu** i skali **życia** osoby, dla której jest przygotowywany.

Innych bowiem rzeczy będzie potrzebowała osoba pozostająca w dużym mieście innych mająca zamieszkać na prowincji, a jeszcze innych przyszła mieszkanka wsi.

Na wieś potrzebne są większe inwestycje bieliźniane, aniżeli garderobowe. Na prowincję zagospodarowanie się pod każdym względem wymaga większych zapasów: w garderobie, w bieliźnie i nawet w pościeli.

Najskromniejszej wyprawy wymaga panna młoda, pozostająca po ślubie nadal w dużym mieście. Bo tam ma zawsze możność łatwego dokompletowania sobie potrzebnych, a brakujących rzeczy. W zasadzie istnieją dwa systemy kompletowania wyprawy: 1) zawczasu lub 2) na ostatnią chwilę, już w obliczu ślubu.

Nikogo nie potrzeba przekonywać, że o praktyczności, celowości i ekonomii w nabywaniu wyprawy decydują rozważnie dokonane **zakupy** tak, aby wszystkie rzeczy były kupione w najlepszym guście, gatunku, jakości i po najniższej cenie rynkowej.

Aby przy zakupach nie dać się ponieść pokusom fantazji i podszeptom zawsze usłużnych sprzedawców „na raty", ponieważ zaciąganie zobowiązań właśnie na samym początku nowego życia nie jest praktyczne, dobrze jest sporządzić sobie **spis rzeczy niezbędnych i pożądanych.**

Niezbędne kupić musimy. Pożądane dokupimy, o ile nam starczy pieniędzy. W ten sposób zachowane umiarkowanie przy sprawianiu wyprawy, okaże się bardzo cenne i błogosławione w skutkach, bo zaoszczędzi nam niejednej troski w postaci terminu płatności weksla.

System zapobiegliwego szykowania wyprawy zawczasu odnosi się przede wszystkim i prawie wyłącznie do spraw bieliźnianych i pościelowych.

Bielizna pościelowa nie ulega tak łatwo zleżeniu, może więc kilka lat naprzód być przygotowana. Nie ulega też nagłym kaprysom mody. I dlatego o niej pomówimy w pierwszym rzędzie. Najpraktyczniej jest nabywać materiały bieliźniane w sztukach i półsztukach. A następnie szyć bieliznę pościelową, czy nawet stołową w domu, gdyż to się kalkuluje najtaniej.

Szyjąc w domu, należy trzymać się wielkości znormalizowanych, no i oczywiście mieć ustalone, czy się będzie posiadało jeden tapczan, czy dwa łóżka, czy wreszcie jedno łóżko francuskie.

Nie należy chyba zaznaczać, że przystępując do przygotowywania bielizny pościelowej, trzeba posiadać **pościel.**

Komplet pościeli składać się powinien z następującej ilości sztuk:

2 kołdry pikowane dwustronne; z jednej kryte satyną, z drugiej adamaszkiem jedwabnym lub wełnianym,

2 poduszki z dartego pierza,
2 poduszki, o ile można z puchu,
2 jaśki puchowe,
2 kołdry letnie.

Jako letnie kołdry mogą służyć bawełniane pledy w jasne pasy.

Znacznie jednak praktyczniej przedstawiają się kołdry uszyte z pasów, zrobionych na drutach ze zwykłej knotowej ba-

wełny. Pasy na zmianę mogą być poszywane wzorami z kolorowej włóczki.

Takie kołdry można w ciągu zimowych wieczorów zrobić doskonale w domu.

A teraz bielizna pościelowa w najskromniejszych ilościach:

4 podpinki kopertowe z półpłótna,
2 podpinki madapolamowe strojniejsze,
4 poszewki gładkie z półpłótna,
2 poszewki madapolamowe strojniejsze, stanowiące komplet do podpinek,
6 poszewek madapolamowych na jaśki,
1 tuzin ręczników obrusowych,
6 ręczników włochatych,
1 kąpielowe prześcieradło lub jeśli kto woli, kąpielowy płaszcz.

Jeśli chodzi o praktyczne zdobienie bielizny pościelowej, to najlepiej nadają się po temu mereżki i haft, a także przy cieńszych materiałach, jak nansuk, macco, czy cieniutka czysto lniana weba doskonale wyglądają falbany obdziergiwane ręcznie w brzegach. Te po najdłuższym używaniu nie drażnią świadectwem minionej bezpowrotnie urody — strzępami skrochmalonych koronek i wstawek.

Dokompletowaniem bielizny w ogólności jest bielizna stołowa. Tej też nie należy magazynować za dużo. Wystarczy:

1 obrus kolorowy w wymiarze 140×140 cm² z 6 serwetkami,
1 obrus biały na 6 osób, pasowany z 6 serwetkami,
2 obrusy białe z metra w rozmiarach stołu, używanego do codziennych posiłków,
6 serwetek deserowych do codziennego użytku.

To cośmy rozważali jest skompletowaniem tzw. wyprawy indywidualnej, w której najmniejszy nawet drobiazg może być dobrany według gustu i upodobania jej przyszłej posiadaczki.

Ale trzeba zaznaczyć, że są zwolenniczki nabywania wypraw sposobem ułatwionym, wypraw ryczałtowych, których spisy według skali zamożności klientki, chętnie dostarczają magazyny bieliźniane, pościelowe lub nawet domy towarowe, prowadzące te działy sprzedaży.

Takie wyprawy ryczałtowe rozpoczynają się od 200 zł wzwyż. Upraszczają one do pewnego stopnia troski przedślubne, ale przecież z wszystkich ziemskich kłopotów, to te wszystkie związane z zawieraniem małżeństwa, są chyba najmilsze. Więc po co się ich ryczałtem pozbawiać, tym więcej, że w ryczałtowej wyprawie znajdzie się zawsze sporo tandety lub co najmniej cudzego gustu, który nam nie dogadza.

Oddzielnie z kolei omówimy osobistą garderobę panny młodej, no i na wszelki wypadek, stosowny ekwipunek do podróży poślubnej, choćby ta ostatnia miała trwać trzy dni i odbywała się popularnym pociągiem nad morze lub w góry.

Maria Ankiewiczowa

Higiena dziecka

II. Bielizna, pranie

Przygotowując dla oczekiwanego dziecka wyprawkę, większy nacisk, jeśli chodzi o ilość kładziemy na pieluszki, co do których istnieje zasada, że „nigdy za dużo", niż na kaftaniki i koszulki. Dziecko rośnie szybko, po paru miesiącach koszulki stają się ciasne, a rychło nadchodzi pora sukienek. Lepiej więc koszulki szyć z dobrego materiału a nie dużo, zazwyczaj dobrze jest przygotować od razu dwa rozmiary koszulek i kaftaników, licząc się z tym, że dziecko tak absorbuje swoją osobą, że trudno brać się do szycia dopiero wtenczas, gdy bielizna staje się ciasna i niewygodna.

W poniższym spisie potrzebnej bielizny, podamy to, co się nazywa koniecznym minimum, licząc się z ograniczonym często stanem finansowym czytelniczek.

Potrzeba więc:
6 koszulek,
6 kaftaników,
6 koszulek większych,
6 kaftaników większych,
24 pieluszek cienkich,
12 flanelek dużych,
12 flanelek małych,
2—3 kocyki zdatne do prania,
1 kołderka,
6—8 śliniaczków,
6 chustek do nosa,
6 serwetek,
2 myjki — rękawice.

Prócz tego, co jest potrzebne w pierwszych miesiącach niemowlęctwa sporządzamy na późniejszy czas, gdy dziecko zaczyna chodzić.

6—9par majteczek cienkich,
6 par majteczek cieplejszych,
4—6 sukienek flanelowych lub trykotowych, ręcznie dzianych.

Koszulki robimy z materiału miękkiego, łatwo wchłaniającego wilgoć, szyte powinny być w ręku, aby szew nie uwierał, skrojone obszernie, aby dziecku nie było za ciasno. Wiążemy je na tasiemki, nigdy nie zapinamy na guziki. Wiązanie może być z tyłu, ale ładne i praktyczne są wiązane na boku, wówczas plecy nigdy nie pozostają odsłonięte. Ozdoby przy szyjce mogą być, ale niezbyt namarszczone, bez twardych i sztywno stojących koroneczek, bo te uwierają dziecko pod brodą. Jako materiał można zużyć, jeśli chodzi o taniość — części posiadanej już w domu, dobrze spranej lnianej bielizny. Natomiast najlepszym materiałem na koszulki, a także pieluszki, jest „tetra" tkanina z poczwórnie tkanej nitki. Tetra ma wszelkie zalety, jest przewiewna, miękka i doskonale wchłania wilgoć, ale jest dosyć droga.

Kaftaniki wykonuje się albo z flanelki lub kupuje gotowe bardzo praktyczne z bawełnianego trykotu, praktycznie jest kupić od razu nr 3, który to rozmiar może wystarczyć przez cztery, pięć miesięcy. Zarówno koszulka jak i kaftanik powinny być krótkie, nie sięgać dalej jak do połowy brzuszka, aby nie uległy zamoczeniu i zanieczyszczeniu.

Podana tu ilość pieluszek: dwa tuziny, to jest oczywiście minimalna ilość, w tych warunkach trzeba by prać nieomal dwa razy dziennie. Lepiej mieć trzy albo i cztery tuziny, gdyż może się zdarzyć jakieś zaburzenie przewodu pokarmowego, kiedy się ciągle zmienia pieluszki. Tak samo można zawsze powiększyć ilość flanelek dużych i małych, ale nigdy zmniejszyć. Pieluszki powinny mieć rozmiar 80 cm w kwadrat, flanelki duże 85 × 95 cm; nie obrębia się ich, tylko dzierga kolorową bawełną brzegi; mniejsze flanelki, których się używa do przykrycia ceratki, pod pieluszką, robimy w wielkości 40 × 50 cm również o dzierganych brzegach.

Śliniaczki są konieczne już od 4—5 miesiąca, a nawet i wcześniej, gdy dziecko zaczyna się ślinić, zbierają one nadmiar śliny, cieknący z buzi, inaczej zamoczyłaby się koszulka na piersi. Serwetki zakłada się podczas karmienia piersią, czy butelką pod bródkę.

Oprócz powyżej opisanych części bielizny dziecinnej, musimy sporządzić 3 — 4 prześcieradła na materacyk do łóżeczka oraz tyleż poszew na kołderkę, oraz 6—8 poszewek na małą poduszeczkę. Ta ostatnia jest potrzebna, o ile dziecko nie przebywa od urodzenia w „poduszce", to jest, powszechnie znanym długim materacyku, na którego jednej — włosianej, części niemowlę leży, a przykrywa się je drugą częścią, wypełnioną pierzem.

Chciałabym przy tej okazji zapoznać czytelniczki z bardzo dobrym i higienicznym sposobem układania dzieci w łóżeczku, który stosuje się na klinikach położniczych. Łóżeczko jest wyłożone zwyczajnym, dosyć twardym materacykiem z włosia, lub trawy morskiej, na to zaścielamy prześcieradełko, w głowach maleńką, płaską poduszeczką. Dziecko kładzie się zawinięte w pieluszkę cienką, pod tym jest flanelka mała, która ochrania dziecko od zetknięcia się z ceratką, na wierzch przychodzi flanela duża, całość okrywa się kołderką, którą można, dla pewności, że się dziecko nie rozkryje przywiązać, przy-

szytymi tasiemeczkami do prętów łóżeczka. Jeśli dziecko wyjmujemy do karmienia, kołderkę pozostawiamy w łóżeczku, a dziecko owijamy lekkim, bawełnianym kocykiem, wymienionym w spisie zamiast kołderki, może być kolorowy kocyk wełniany grubszy, lekki a bardzo ciepły.

Bielizny pościelowej nie należy ozdabiać zbyt wielką ilością haftów i koronek. Pierze się ją często, a zatym darłaby się i niszczyła, gdy ona to właśnie może i powinna trwać dłużej.

Powyżej podany system zawijania dzieci stosowany jest na całym zachodzie, jest higieniczny, zapewnia ciepło i przewiewność, podczas gdy poduszka, z którą się tyle matek nie może rozstać, rozgrzewa, rozpraża ciałko dziecka, powietrza nie przepuszcza i wsiąka pot oraz zapachy wydalin. Muszą być przy tym przynajmniej dwie na zmianę.

Na spacery zimowe można, oprócz swetrów i wełnianych okryć, uszyć dziecku „śpiwór" z flaneli, podwatowany i pikowany, lub mieć specjalną pierzynkę, ale poza tym bardzo jest niewskazane używanie pierza, jako okrycia w pokoju.

Poduszeczka pod główkę powinna być zupełnie płaska, aby głowy nie rozparzała, gdyż dzieci są i tak bardzo skłonne do pocenia się. Zasadą higieny niemowlęcia powinno być przekonanie, że należy mu dostarczyć ciepła dostateczną ilość, ale że przegrzanie jest zawsze szkodliwsze niż niedogrzanie .

Ceratka, to konieczna część składowa ekwipunku niemowlęcia, musi być nie duża, 30 × 30 cm, powinny być najmniej dwie albo i trzy na zapas, a po każdym zmoczeniu należy myć ją i suszyć bardzo dokładnie.

Pranie jest bardzo ważnym zabiegiem w higienie dziecka. Pomijając już to, że, mając maleństwo w domu, ciągle się pierze, przynajmniej co drugi dzień, zależnie od ilości pieluszek posiadanych, ale trzeba to wykonywać bardzo sumiennie. Bieliznę przepieramy raz, a nawet dwa przed wygotowaniem w mydle, ale bez żadnych dodatków, jak chlorek, czy soda, o własnościach „wybielających". Następnie, po wygotowaniu, spiera się je w mydlinach, w których była gotowana, po czym płuczemy w gorącej, a w końcu w zimnej wodzie. Koszulek i pieluszek nie krochmali się. Nie zaniedbujemy nigdy prasowania po maglu, gdyż prasowanie gorącym żelazem jest dezynfekcją. Nigdy nie dajemy dziecku pieluszki, którą zmoczyło, a oszczędna, a raczej niedbała matka, przesuszyła bez prania. Mocz drażni delikatną skórę niemowlęcia, gdyż zawiera gryzące składniki. Pieluszki zamoczone, a niezanieczyszczone, jeśli mamy ich mało, dokładnie płuczemy i suszymy i dopiero dajemy do użytku, nigdy — powtarzam — bez spłukania, nie można owinąć dziecka w wysuszoną tylko z moczu pieluszkę.

Latem i w sprzyjających warunkach dobrze jest suszyć bieliznę w słońcu, zimą, często trzeba z konieczności w kuchni rozwieszać. Bardzo dobry sposób suszenia na ramie zawieszonej u sufitu podaje dr Fr. Cieszyński w swej książce.*) Jest to rama lekka 120 cm w kwadrat z przeciągniętymi sznurami w odległości 10 cm od siebie, tak że tworzą drabinę. Ramę tę przyczepia się sznurkami na kółkach (rolkach) i spuszcza na dół z pomocą sznurka, rama wisi równolegle do sufitu, najlepiej umieścić ją blisko okna w kuchni.

Nie podajemy tu ilości sweterków, bucików, pończoszek itp., bo to sama potrzeba i zasoby materialne dyktują. Praktycznie jest zawsze posiadać tych rzeczy niezbyt wiele, bo dziecko rośnie prędko i nie jest w możności wszystkiego zużyć. Normalnie ubiera się dziecko na dwór w gruby, miękki sweterek włożony na pokojowe ubranie, całe wsuwa w wymieniony wyżej „śpiwór", tak głęboko, aby i rączki były schowane. Na głowę kładzie się czapeczkę lub kapturek, który natomiast nigdy nie jest używany w pokoju.

B. S.

*) „Higiena noworodka i niemowlęcia". Dr med. Franciszek Ksawery Cieszyński, Warszawa 1938, skład główny Dom Książki Polskiej.

Towaroznawstwo

ŚRODKI SPULCHNIAJĄCE

Drożdże

Ponieważ drożdże bywają stosowane w wielu rodzajach ciast i pieczywa, ponieważ właśnie obecnie w książce kucharskiej, drukowanej w „Praktycznej Pani", mowa jest o ciastach, zajmiemy się drożdżami przed mąką, jest to bowiem sprawa właśnie dla nas aktualna.

Pominiemy drożdże winne, jako mające dla nas na razie mniejsze znaczenie.

Drożdże są w przyrodzie nader rozpowszechnione, podobnie jak bakterie i pleśnie. Są to grzybki mikroskopijne, które w warunkach sprzyjających mnożą się i powodują fermentację.

Drożdże są dzikie i hodowane. Na winogronach żyją drożdże, które na każdym gatunku są innej rasy, np. w winnicach burgundzkich są drożdże spotykane na jagodach winnych inne niż w bordoskich. Drożdże te przy gnieceniu jagód dostają się do soku i powodują fermentację. Ponieważ na innych owocach są też rozmaite typy drożdży, ale nie zawsze dają one te rezultaty, o jakie nam chodzi przy wyrobie wina, posługujemy się wyhodowanymi rasami drożdży, dającymi zamierzony efekt.

Umiejętna hodowla sprawia, że mamy gotowe drożdże stosowane do wyrobu win, mamy też specjalne drożdże używane do wypieku ciast i o tych dziś właśnie chcemy mówić.

Drożdże piekarskie są to drobnoustroje jednokomórkowe, okrągłe, owalne lub przypominające kształtem kiełbasę, które w odpowiednich warunkach szybko się rozmnażają.

Warunki te to odpowiednia temperatura, najlepiej około + 28—30°C. przy koniecznym dopływie tlenu powietrza. Komórki drożdżowe, jak wszelkie żywe ustroje, oprócz powietrza, potrzebują dla życia i rozmnażania odpowiedniego pokarmu. Pokarmem dla drożdży jest białko, sole mineralne i węglowodany w postaci cukru. Rozczyn, jaki przygotowujemy przed wyrobieniem ciasta drożdżowego. ma na celu danie drożdżom możności rozwoju ,dlatego przygotowujemy go z mąki dostarczającej białka i soli mineralnych, cukru, mleka lub wody i trzymamy w cieple. Pod wpływem fermentu, czyli enzymu drożdżowego, zwanego zymazą, następuje burzenie się rozczynu i wytwarza się w nim alkohol i kwas węglowy. Ponieważ dwutlenek węgla jest gazem, usiłuje on podnieść się w górę, rozpycha ciasto i czyni je porowatym. Mąka, w której ciała białkowe nabrzękły od wilgoci, staje się ciągliwa i pod wpływem przenikającego ją gazu rozciąga się, tworząc coś zbliżonego do tiulu. Gdyby domieszać drożdże od razu do ciasta, z powodu dużej masy jego w stosunku do drożdży, oraz rozmaitych dodatków, fermentacja i rozmnażanie byłoby utrudnione, dlatego najpierw stwarzamy drożdżom warunki dogodne aby, gdy się już rozmnożą, łatwiej radziły sobie w większej masie i ferment rozpoczęty mógł dalej postępować.

Wielkość komórek drożdży jest tak drobna, że w jednym kilogramie mieści się ich około 10 bilionów. Każda komórka otoczona jest cienką błonką, błonkami tymi można by pokryć do 2500 m³. Zawartość wody w drożdżach waha się od 70 do 75%, pozostała sucha masa składa się w połowie z ciał białkowych, zawiera także sporo fosforu, witaminę A i trochę witaminy D. Za miarę dobrej siły drożdży uznaje się jeżeli 5 gramów drożdży w temperaturze około 30 — 35° podniesie ¼ kg mąki w 90 minut na 7 cm mniej więcej.

Jeden kilogram ciasta, zaprawionego drożdżami, wydziela około 2,5 g alkoholu i 2,7 g kwasu węglowego, czyli około 1,870 cm³ gazu.

Drożdże zmarznięte nie będą się łatwo rozmnażały, jakkolwiek bowiem nie zostały zabite, to w każdym razie rozwój ich jest zahamowany. Zmarzniętych w niestosownym pomieszczeniu nie wolno wnosić od razu do ciepłej izby, ponieważ przy gwałtownym odtajaniu grzybki giną, należy je potrzymać w temperaturze + 2 do najwyżej + 5 tak długo, aż nie rozmarzną zupełnie, dopiero potem można je przenieść do temperatury pokojowej.

Drożdże świeże, nabyte w cegiełce, powinno się przechowywać w lodowni w temperaturze + 3 + 4°, w ostateczności w suchej piwnicy w temperaturze nie wyższej nad + 8° C. W dobrych warunkach można przetrzymać drożdże około miesiąca, udaje się to niekiedy nawet znacznie dłużej. Drożdże powinny być równej barwy białej z lekkoburym odcieniem, mieć miły, swoisty zapach, smak i jednolitą spoistość.

Stopień wilgotności nie wyższy niż 75% i zawartość popiołów nie wyższą niż 2%, nie da się to jednak w gospodarstwie domowym ustalić, przez porównanie jednak i wprawę gospodyni pozna drożdże nazbyt mokre. Nierówności w masie drożdżowej, miękkość, mazistość i zbytnia kruchość są wadami, drożdże powinny się odłupywać, nie rozsypując. Ślady pleśni, zapach

kwaśny, gorycz wskazują, że drożdże się psują.

Stosujemy drożdże do ciasta nie tylko z uwagi, że pulchne pieczywo jest przyjemniejsze w użyciu, ale dlatego, że rozdęte gazem ciasto przedstawia większą powierzchnię, mniejsze, cieńsze cząsteczki, dostępniejsze sokom trawiennym, przez co ciasto tzw. „wyrośnięte" jest lżej strawne.

Przy temperaturze + 40°, rośnięcie drożdży ulega powstrzymaniu, przy nagrzaniu do + 55°—60° komórki zostają zabite.

Nadmiar cukru i płynącej stąd zbyt energicznej fermentacji alkoholowej wstrzymuje rozmnażanie drożdży, jeżeli alkoholu znajduje się 5% rozmnażanie ustaje, przy 16% ustaje fermentacja.

Cały przebieg wyrabiania ciasta i przygotowania rozczynu ma na celu najpierw rozmnożenie, następnie po wlaniu rozczynu w ciasto utrzymujemy nadal sprzyjającą temperaturę (około 30°), żeby drożdże, rozmnażając się nadal, zdołały poruszyć całą masę.

Wyrabianie ciasta ma na celu wtłoczenie w nie pewnej ilości powietrza, co ułatwia pracę drożdżom, to samo ma na celu bicie żółtek i piany, chodzi także o jednolitość ciasta.

Kiedy ciasto powiększy objętość mniej więcej w dwójnasób, nadajemy mu kształty, wlewamy w formy itp. i znów czekamy aż podrośnie, ponieważ przy formowaniu gaz z ciasta wyleciał. Gdy się znów utworzy i ciasto wyrośnie, zachodzi ważny moment pieczenia. Przy pieczeniu zachodzą sprawy następujące. Ciągliwe białko, czyli gluten mąki (będzie o tym mowa przy mące), zawierający w sobie gaz, pod wpływem gorąca tężeje, zachowując następnie kształt nawet po wyjściu gazu. Temperatura pieca musi być tak umiarkowana aby z chwilą, gdy ciasto podrosło dostatecznie, zabiła drożdże i rośnięcie ustało, ścięła gluten tak, aby nie opadł.

Jeżeli piec jest za mało nagrzany, ciasto przerasta, tworzą się dziury, jeżeli za prędko gorąco schwyci, ciasto może nie wyrosnąć. Potrząsanie ciasta wyzwala gazy i ciasto, zanim dostatecznie stężeje, opada.

Drożdże podnoszą dobrze ciasto pszenne, zawierające dużo glutenu, który się ścina i utrzymuje sieć ciasta trwałą, z mąki nie zawierającej glutenu, jak ziemniaczana, nie można zrobić drożdżowego ciasta, bo gaz się nie ma gdzie utrzymać. Będzie o tym jeszcze później mowa.

Ponieważ drożdże są wysoko kaloryczne, stosują je niekiedy jako domieszkę do zup i jarzyn w celu podniesienia ich pożywności, po wygotowaniu dla zabicia specjalnego posmaku. Ostatnio z uwagi na zawartość witaminy A a nawet i D, czynione są próby dodawania drożdży do biszkoptów, bez względu na ich właściwość spulchniającą.

Jaki procent drożdży dodawać do ciasta, różni różnie mówią. Liczymy wprawdzie średnio 1 dk na kg mąki, ale ilość ta waha się w zależności od tego czy drożdże są świeże, dobre, ciasto bardzo obciążone tłuszczem, jajami i t.p. Dla wprawnej gospodyni przerwanie rośnięcia przy pomocy odpowiedniego momentu wstawienia w piec i dostosowania temperatury, nie przedstawia trudności, tak że nieco większa ilość drożdży lepiej jej dogadza niż za mała, bo przyśpieszyć rozwoju nie bardzo może. Trzy — pięć dk nie są nadmierną ilością dla 1 kg mąki, jeżeli prócz niej wchodzą w ciasto ciężkie dodatki. Jeżeli mamy do czynienia z zepsutymi, źle pachnącymi drożdżami powinnyśmy je po prostu wyrzucić, jeżeli jednak znajdą się u nas w zapasie drożdże wyschnięte, należy spróbować je ożywić. Najpierw rozbełtać je wodą ocukrzoną lekko, a następnie jeżeli w osadzie zauważymy ruch, możemy dosypać mąkę i pobudzić w cieple do rośnięcia. Z dwojga zatem złego lepiej zagrożone drożdże w suchym i przewiewnym miejscu podsuszyć niż w wilgotnym pozwolić im spleśnieć.

Ponieważ nadmiar kwasu węglowego przeszkadza fermentacji, wypuszczamy go, chcąc przeciągnąć pracę drożdży. Pewna ilość kwasów nie za wielka np. kwasu mlekowego zapobiega wdaniu się szkodliwych bakterii, dodatek chmielu ma również to samo na celu. Chmiel nie szkodzi drożdżom, a jest dobrym środkiem przeciwbakteryjnym.

A. W.



ŚLEDZIE

3. Śledzie z sosem.

5 śledzi mleczaków, 1 jabłko, łyżeczka tartej cebuli, sok z ½ cytryny, ½ szkl. śmietany, małą łyżkę oliwy, szczypta cukru i pieprzu.

Utrzeć dobrze mlecze, zmieszać z utartym jabłkiem i utartą cebulą. Dodać cukier i pieprz. Wlać: oliwę, sok z cytryny i kwaśną śmietanę. Rozmieszać i polać tym oczyszczone śledzie, ułożone na półmisku. Po ½ godz. można podawać.

4. Śledzie w pomidorach.

4 śledzie, 2 łyżki marmolady z pomidorów, 1 łyżka masła, 1½ szkl. wody, 1½ łyżki mąki, szczypta cukru i soli, 2 marchewki, 2 pietruszki. Garść kapusty, 1 cebula, szczypta pieprzu, 2 łyżki oliwy.

Wymoczone śledzie w wodzie, namoczyć w mleku na 6 godz. Następnie obrać z ości i skóry, wytrzeć ściereczką i ułożyć na półmisku. Marchewkę, pietruszkę, kapustę i cebulę poszatkować i udusić na oliwie. Gdy zupełnie miękkie, ostudzić i rozłożyć na śledziach. Na to rozlać sos pomidorowy. Z masła i mąki zrobić zasmażkę, dolać wodę, rozprowadzić by nie było grudek, dodać pomidory i doprawić do smaku.

5. Matias w majonezie.

4 matiasy, sos majonezowy, szczypiorek i zielona sałata.

Oczyszczone śledzie obrać z ości, ułożyć na półmisku, przybranym sałatą, posmarować grubo sosem majonezowym i posypać drobno siekanym szczypiorkiem. Można do tego podać sałatkę z ziemniaków.

DANIA ZIMNE

1. Śledzie pocztowe.

Tych śledzi nie płucze się, tylko moczy się w mleku 3—4 godz. Potem opłukać, ściągnąć skórę obrać z ości, rozdzielić na połówki, dać na półmisek i pokrajać w ukośne paski (dzwonka). Do pyszczków włożyć gałązki z zielonej pietruszki lub sałaty. Przybrać kaparami, korniszonami i polać oliwą. Po godzinie dobre.

2. Śledzie pocztowe z jajkiem.

Przygotować śledzie według przepisu I, odrzucając głowy. Na półmisku przedzielić śledzie jajkami, ugotowanymi na twardo, zgrabnie pokrojonymi. Śledzie posmarować gęstym sosem musztardowym.

3. Śledzie pocztowe w majonezie.

Dwa śledzie, 1 szklanka sosu majonezowego. Opłukane śledzie oczyścić z ości, odrzucając głowy i ogony, podzielić na połówki, pokroić na dzwonka, zalać sosem majonezowym i ubrać.

4. Śledzie z musztardą pomidorową.

Śledzie obrać z ości i skóry, pokroić w dzwonka, i polać rzadką musztardą pomidorową. Bardzo smaczne i szybkie podanie śledzi, gdyż te mogą być moczone mało, bowiem słodycz musztardy łagodzi sól śledzi.

5. Śledź z sosem z jaj.

Jeden pocztowy śledź, 1 jajko, łyżeczka musztardy, łyżeczka oliwy, 1 cytryna, ½ łyżki cukru, łyżka szczypiorku.

Oczyszczonego śledzia obrać z ości, zdjąć skórkę, ułożyć na małym półmisku obie połówki grzbietami do siebie i polać po wierzchu sosem. Na sos utrzeć ugotowane na twardo żółtko, rozmieszać z oliwą, musztardą i cukrem. Rozprowadzić cytrynowym sokiem, dodać szczyptę soli i szczypiorek. Można dodać łyżeczkę wody, zmieszać dokładnie i polać śledzia.

6. Śledź z cebulką i jabłkiem.

Jeden śledź mleczak, 1 jabłko, 1 cebula, 1 cytryna, 2 dk oliwy.

Wymoczonego śledzia w wodzie, a następnie w mleku przez 3—4 godz. obrać z ości i skóry. Wyjąć mleczko, usiekać bardzo drobno z obranym winnym jabłkiem i cebulą. Dodać do smaku cytrynowego soku, wymieszać i ułożyć na małym półmisku. Śledzia rozciąć przez grzbiet i ułożyć obie połówki z dwóch stron przy usiekanym mleczku. Następnie skropić śledzie cytryną i oliwą.

Kącik dla dzieci



Irka ma laleczkę z włóczki —
spójrzcie tylko na nią,
jaką buzię ma prześliczną
i jaki kaftanik.

Buzię mama malowała
na wstążce różowej
i z guziczka od staniczka
zrobiła jej głowę.

A spódniczka lali z włóczki,
powiem wam w sekrecie,
była kiedyś pomponikiem
na Irki berecie.

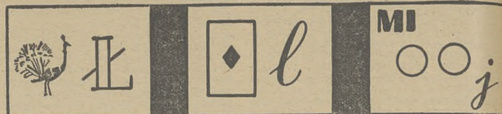
Lala ma dwie małe rączki,
nóżek nie ma wcale,
lecz Irenka i tak kocha
swoją z włóczki lalę.

ZAGADKA LITEROWA

SłowiK, jaskółeczkA,
wroNka i jAstrząbek,
sRoczka, pstry szczygiełEk
i siwy gołąbeK.
Jest tu ptaszków siedem,
znajdźcie między nimi
ósmego śpiewaka
z piórkami żółtymi.

REBUSIK

Odczytajcie trzy imiona męskie:

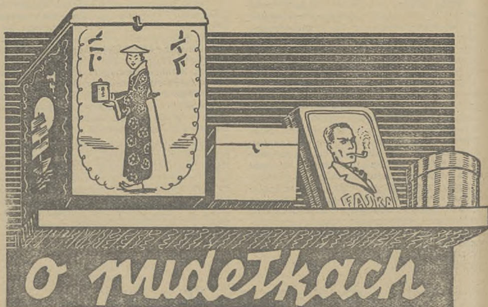


SZARADKA

Piękna róża *pierwsze-trzecie,*
gdy niebacznie ją dotkniecie.
Na pniach drzew jest *pierwsza-druga,*
nie namyślaj się zbyt długo.
Całe — Zosia czy też Jadzia
dla ozdoby chętnie kładzie.

ZAGADKA

Gdy z trzech liter to po lesie
gwiżdże aż się echo niesie.
Dodaj jedną dla zabawy
zetnie ci na łąkach trawy.
Gdy odejmiesz pierwszą zgłoskę
będzie bzykać koło noska.



Na półeczce u Pawełka
cztery śliczne są pudełka:
jedno duże, drugie płaskie.
to niebieskie, a to w paski.
Na tym dużym od herbaty
stoi Chińczyk w sukni w kwiaty,
żółta buzia, skośne oczy
i do ziemi ma warkoczyk.
Na tym płaskim pudeleczku
pali sobie pan fajeczkę,
bo w pudełku malowanym
dawniej tytoń był schowany.
To niebieskie tekturowe
dała mama Pawełkowi,
a to czwarte, to niewielkie,
od miodowych jest karmelków.
Dziś we wszystkich tych pudełkach
różne skarby są Pawełka:
trzy guziki, szpulka, korek
i złamany jest scyzoryk,
ołowiani są żołnierze,
kluczyk, sznurek, gwóźdź w papierze,
a na dno Pawełek składa
cenne „srebro" z czekoladek.

Gimnastyka poranna

VI.

1. Stanąć swobodnie w rozkroku, ruchem „przeciągania się" wznieść ręce do góry, przenieść w bok i następnie opuścić. Powtórzyć trzy razy.

2. Krótki bieg w miejscu z podnoszeniem wysoko kolan.



5

3. Uklęknąć, obie ręce wzniesione w pion, dłonie złączone. Nie przeginając się do tyłu ćwiczyć skłony boczne. Na raz — skłonić się w lewo, na dwa — skłon pogłębić, na trzy-wyprostować się. Następnie to samo w prawo. Wykonać po 4 razy w każdą stronę.



6

4. Stanąć w pozycji zasadniczej. Ćwiczyć wymachy jednej nogi i obu ramion w bok. Na raz wyrzucić prawą nogę i ramiona, na dwa — opuścić. Zmieniać nogę za każdym wyrzutem. Przećwiczyć 10 razy.



7

5. Pozostając w postawie zasadniczej wykonywać skłony głowy wprzód, wtył, w prawo i w lewo. Na raz — skłonić głowę wprzód, na dwa — w lewo, na trzy — wtył, na cztery — w prawo. Wykonać 4



8

razy. Nie pochylać się. powinna pracować sama tylko szyja.

6. Położyć się na plecach na dywanie lub kocu. Ręce spoczywają wzdłuż tułowia. Na całej długości nie odrywając nóg od ziemi, przejść powoli do pozycji siedzącej, następnie również powoli znów się położyć. Powtórzyć 5 razy.

Na raz — uginać zwolna ramiona przenosząc na nie cały ciężar ciała, na dwa — prostować je powoli. Wykonać trzy razy nie przeginając się w pasie.

8. Usiąść po turecku. Rękami wyciągniętymi w bok zataczać małe koła. Pracuje tylko staw barkowy. Zatoczyć 10 kół w przód, następnie 10 w tył.

9. Szybki bieg dookoła pokoju 50 kroków.

10. Wolny, spokojny marsz 24 kroki.

Tygodniowy jadłospis

I.

NIEDZIELA:

Obiad:

Zupa z sera (5) z grzankami.
Omlet ze szpinakiem.
Kaczka w potrawie z kaszą perłową i grzybami.
Krem bananowy.

Wieczerza:

Zimne krajane mięso pod galaretą, sałata ziemniaczana.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad:

Barszcz czerwony z uszkami z mięsa, na którym gotowana była niedzielna zupa z sera.
Sałatka surówkowa ze śmietaną.
Rostbeef z makaronem.
Galareta ponczowa.

Wieczerza:

Zimny rostbeef, kapusta czerwona.

WTOREK:

Obiad:

Zupa kminkowa z ziemniakami.
Makaron zapiekany z szynką.
Kotlety siekane z kury z brukselką, lub sałatą surową.
Szarlotka z rabarbaru.

Wieczerza:

Serdelowa kiełbasa osmażana, sos musztardowy.

ŚRODA:

Obiad:

Grzybowa ze śmietaną i łazankami.
Ryba smażona z surową kwaszoną kapustą.
Kaszka krakowska puchowa z sosem waniliowym lub czekoladowym.

Wieczerza:

Kluski ziemniaczane, sos pomidorowy.

CZWARTEK:

Obiad:

Zupa szczawiowa z jajami faszerowanymi.
Suflet z sera.
Befsztyki z chrzanem struganym i ziemniakami.
Kompot mieszany.

Wieczerza:

Nóżki cielęce i wieprzowe w galarecie, sałata z ziemniaków i szczypiorku.

PIĄTEK:

Obiad:

Rosół z ryby, kluski francuskie.
Zapiekanka z gotowanej ryby pod beszamelem.
Ryż z jabłkami lub rabarbarem.

Wieczerza:

Kotlety ziemniaczane, sos grzybowy.

SOBOTA:

Obiad:

Zupa migdałowa lub powidlana z ryżem.
Kotlety z ryby, sos pomidorowy.
Krem z twarogu.

Wieczerza:

Śledzie smażone lub marynowane, ziemniaki.

Obiady mięsne tak są pomyślane, aby można jedno danie lub nawet dwa opuścić, podając bądź zupę i jedno danie, bądź jedno z dań środkowych i leguminę.

II.

NIEDZIELA:

Obiad:

Kapuśniak na żeberkach. Zrazy zawijane z kaszą. Kompot surowy z pomarańczy.

Wieczerza:

Sałata śledziowa, sery, jaja na twardo.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad:

Rosół z kaszką, sztuka mięsa z sosem ogórkowym i ziemniakami.

Wieczerza:

Nóżki cielęce i wieprzowe w galarecie.

WTOREK:

Obiad:

Krupnik z grzybkami.
Kotlety siekane z buraczkami.

Wieczerza:

Kiszka smażona, ziemniaki.

ŚRODA:

Obiad:

Zacierka na mleku albo kaszka na grzybowym smaku. Pierożki z kapustą. Kisiel żurawinowy.

Wieczerza:

Ziemniaki w mundurach, sery, szproty.

CZWARTEK:

Zupa fasolowa z zacierką. Nóżki cielęce w cieście, sos pomidorowy.

Wieczerza:

Knedle z cebulką.

PIĄTEK:

Obiad:

Zupa szczawiowa, jaja na twardo.
Makaron z sosem grzybowym.

Wieczerza:

Śledzie marynowane, ziemniaki z wody.

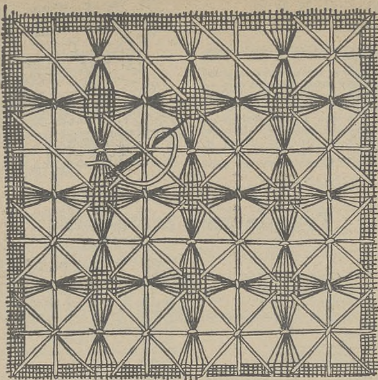
SOBOTA:

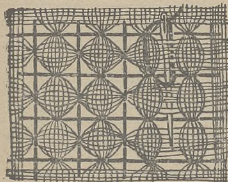
Obiad:

Kapuśniak z grzybami.
Kotlety z siekanej drobnej ryby.
Sałata z ziemniaków ze szczypiorkiem.

Wieczerza:

Pierogi leniwe.





KURS ROBÓT — MEREŻKI

Dla Pań które przerobiły podane uprzednio mereżki, dzisiejsze wzory nie będą przedstawiały żadnych trudności. Rysunki są tak dokładne, że im już słów nie potrzeba. Zwracamy tylko uwagę, że mereżka na dużym kwadracie wymaga obrzucenia lub obdziergania brzegów dla wzmocnienia, że mereżkę podłużną wykonywamy trzema liniami, środkową z pajączkami na końcu i że mereżka na małym kwadracie nadaje się specjalnie do materiałów rzadko tkanych jak miękkie kanwowe płótna, markizety i t. p. ponieważ nie powstaje z wyciągnięcia nitek ale z odpowiedniego zsunięcia do siebie i powiązania. Jest prędka, łatwa i efektowna.

PODRĘCZNIKI Z DZIEDZINY WARZYWNICTWA

Odpowiedź dla „Kaszubska Szwajcaria".

Istnieje dużo podręczników z działu warzywniczego różnego rodzaju: naukowe lub bardziej popularne. Wymienię kilka, będzie mogła Pani wybrać z nich taki, który najlepiej ułatwi zapoznanie się ogólne z zasadami uprawy i pielęgnowania warzyw:

Hodowla warzyw J. Brzeziński, cena 11 zł str. 298;

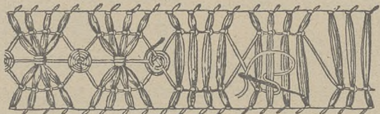
Warzywa w gospodarstwie: J. Golińska, cena 1 zł str. 120.

Ogródki warzywne: C. Wieszeniewski, cena 30 gr, str. 63.

Ogródek warzywny na własne potrzeby: M. Karczewska, cena 90 gr. str. 48.

Jak założyć inspekt: P. Dąbrowski, cena 90 gr, str. 64.

Ogród warzywny na 200m²: B. Gałczyński, cena 50 gr, str. 36.



Uwagi lekarza

Pani H. z Białowieży. (Chłopiec 7-mies.).

Chłopczyk rozwinięty jest zadawalająco. Prócz mleka i kaszki na mleku, oraz surowych soków, jakie dotychczas dostawał, trzeba podawać mu w porze obiadowej kaszkę mannę lub krakowską na wywarze z jarzyn (wszelkie sezonowe, prócz selera i pora) z masłem i solą, oraz przecieraną jarzynę w ilości 2 łyżek na porcję. Naturalnie przyzwyczajać trzeba malca stopniowo do nowych potraw, by nie sprowadzić zaburzeń w trawieniu. Prócz surowych soków, może dostawać już jabłka tarte i banany. Raz dziennie można podawać ovomaltinę lub fosfatynę. Czas trwania spaceru trzeba przedłużać stopniowo do 2 godzin. Obstrukcja ustąpi przy racjonalnym odżywianiu (dostateczne ilości jarzyn i owoców). Do wzmocnienia kośćca i przyśpieszenia ząbkowania wskazane podawanie tranu w ilości 1 łyżeczki od herbaty dziennie, oraz preparatu wapniowego calcivit, biocalcol, calcinfant itp.

Pani Eugenii K.

Hartowanie dzieci trzeba rozpocząć w lecie. 1) Ubierać je lekko, przewiewnie, urządzać im kąpiele powietrzne, które polegają na tym, że dziecko, ubrane jedynie w majteczki kąpielowe bawi się codziennie kilka godzin w cieniu (słońce może dochodzić, ale osłabione przez liście drzew). Dziecko musi być w umiarkowanym ruchu, by nie zziębnąć. 3) Kąpiele słoneczne, ściśle dawkowane. Wyjątkowo mogą być przeciwwskazane. 4) Nacieranie rano i wieczorem wodą początkowo letnią, potym o temperaturze pokojowej, których nie należy przerywać także w porze chłodnej.

Dziecko, które przechodziło żółtaczkę, może mieć (wyjątkowo) jakieś poważniejsze zaburzenia wątrobowe. Trzeba by udać się z nim do internisty, zwłaszcza o ile miewa częste nudności. Na razie proszę podawać gorącą lemoniadę cytrynową.

Stałej Czytelniczce z Zawiercia.

Prawidłowa waga młodej osóbki, wzrostu 1 m 57 cm, wynosi 57—60 kg. Chcąc zeszczupleć trzeba przede wszystkim prowadzić ruchliwy, czynny tryb życia, dużo chodzić, uprawiać sporty. Jeść trzeba, głodowanie jest niewskazane, zwłaszcza gdy się ma lat 17, więc organizm jeszcze niezupełnie rozwinięty, ale unikać tych pokarmów, które tuczą, więc tłustych potraw, zup słodyczy, ciastek, jeść jarzyny, chude mięso, owoce, pieczywo w miarę, pić niezbyt dużo. Żadnych zastrzyków na odchudzenie nie trzeba stosować, ani też zażywać żadnych leków, mogłaby Pani poważnie sobie zaszkodzić.

„M. S.".

W sprawie czopków na migdałkach, powodujących stany podgorączkowe, trzeba zwrócić się do lekarza specjalisty chorób gardła. Może uzna za stosowne usunięcie czopków.

Poradnik wychowawczy

Wieczne zmartwienie — Miechów.

— Zwraca się Pani z zapytaniem, w jaki sposób pobudzić zainteresowania 10-letniego chłopca, który nie ma ochoty do nauki i „w ogóle nic mu się nie chce", jak Pani pisze. Chłopiec jest chory, bywa bardzo wyczerpany. Często płacze z byle powodu, denerwuje się, grymasi. Wychowanie jego jest ogromnie utrudnione, dzięki wątłości i chorobie chłopca. Pisze Pani, że chłopiec nie lubi czytać, chętnie jednak słucha, kiedy ktoś mu czyta. Nie lubi też sam lepić, wycinać, wolałby widzieć zabawki od razu gotowe.

Sądzimy, iż przede wszystkim należało by wpłynąć na pobudzenie zainteresowania chłopca dla nauki. Chłopiec uczy się ze względu na chorobę w domu. Prawdopodobnie sam (Nie wiemy z listu Pani, czy chłopiec ma rodzeństwo, czy miewa towarzystwo rówieśników). Jeżeli chłopiec pobiera naukę sam, było by pożądanym, aby znaleźć dla niego towarzysza-kolegę, który z nim razem przechodziłby kurs przynajmniej niektórych przedmiotów, pobudziłoby to niewątpliwie ambicję chłopca i umiliło mu pracę. Ponadto można by się starać zainteresować chłopca hodowlami, które w tym wieku interesują dzieci. Zachęciłoby go to może do nauki przyrody, do czytania łatwych książeczek w tej dziedzinie (Wskazówki do prowadzenia hodowli znaleźć można w książeczkach: „Sosnowski — „Życie akwarium", a także: Daszkiewicz: „Hodowla płazów i gadów"). Można by też starać się zainteresować chłopca jakimiś bardzo prostymi doświadczeniami z przyrody martwej. Umiejętnie poprowadzone ożywiłyby niewątpliwie pewną monotonię nauki domowej. U dzieci dziesięcioletnich objawia się często żyłka kolekcjonerska, którą można wykorzystać w kierunku zbierania np. różnych gatunków liści, kory drzew, mchu itp.

Ponieważ chłopiec uczy się sam, nie ma prawdopodobnie żadnych bodźców, pobudzających jego ambicję (Nie wiemy, czy zdaje co roku egzamin). W tych warunkach nie było by, jak sądzimy, rzeczą szkodliwą wprowadzenie w niewielkim zakresie takich bodźców, zachęcających do pracy, jak drobne nagrody za szczególnie dobrze napisane wypracowanie czy wyjątkowo dobrze utrzymany zeszyt. Nagrodą taką mogłaby być pisemna pochwała w specjalnym zeszyciku, przeznaczonym do tego rodzaju „odznaczeń", czy też za większe zasługi jakaś książeczka itp.

Nie wiemy, czy chłopiec prenumeruje jakieś pismo dla dzieci. Byłoby to rzeczą pożądaną. Należało by zachęcić go do brania udziału w konkursach, ogłaszanych przez pisma, do przesyłania odpowiedzi na szarady, zagadki.

Należało by też zwrócić uwagę na to, dlaczego chłopiec nie lubi sam czytać. Może mimo swego wieku ma pewne trudności w technice czytania. W takim razie należało by go zachęcić do czytania głośnego, starając się wpłynąć na nieprzekręcanie słów i zwiększenie tempa czytania. Być może jednak, iż chłopiec dlatego niechętnie sam czyta, iż w ogóle niechętnie wykonywa czynności, przyzwyczajony do nadmiernej opieki. Brak samodzielności i oglądanie się na czyjąś pomoc występuje często u jedynaków, a także u dzieci chorowitych, wymagających ze względu na swą chorobę, szczególnej pieczołowitości. Ta niechęć do wysiłku, wywołana też częściowo prawdopodobnie przez wątłość chłopca, przejawia się też, jak Pani pisze, i w zabawach jego. Należało by tu dążyć do usamodzielnienia chłopca, nie wyręczając go i nie pomagając mu przede wszystkim początkowo w tych wypadkach, które chłopiec szczególnie lubi, a następnie dążyć w różnych dziedzinach do coraz większego usamodzielnienia go. Towarzystwo rówieśnika samodzielnego, energicznego, mogłoby także wpłynąć dodatnio na zaradność chłopca. Nie należy jednakże w żadnym razie wypominać mu, że jest leniwy czy niedołężny, przeciwnie, zachęta i dodanie mu wiary we własne siły prędzej przemoże niechęć do pracy. Podobnie jak łagodne i cierpliwe postępowanie łatwiej potrafi przełamać jego upór, niż gniew i ostre słowa.

Pyta Pani o zakład naukowo-leczniczy, odpowiedni dla chłopca, prowadzony przez lekarzy-specjalistów. O ile nam wiadomo, nie ma w Polsce tego typu zakładu, zapewniającego opiekę lekarzy i odpowiedni poziom nauki.

Odpowiedzi ogrodnicze

PORADA W SPRAWIE UPORZĄDKOWANIA OGRÓDKA

Odpowiedź dla p. B. z Kielc.

W ogródku Pani o powierzchni 50 m×25 m posadzono dwadzieścia kilka jabłoni, kilkanaście śliw, kilkanaście wiśni, krzewy agrestu, porzeczek i leszczyny, a poza tym jeszcze 3 kasztany, 2 jarzębiny, klon, akację, lipę, krzaki bzu, oraz sosnę. Jest to stanowczo zbytnie przeładowanie terenu roślinami, w rezultacie czego nic nie będzie rosło naprawdę dobrze, a szczególnie drzewa owocowe, które, wzajemnie ogłądzając się, nie będą owocowały. Zostaną natomiast opanowane przez szkodniki, przenoszenie się szkodników i silny ich rozwój są bardzo ułatwione przy większym zagęszczeniu roślin.

Jeżeli więc pragnie Pani mieć racjonalnie założony ogródek, z którego miałaby być pociecha przez długie lata, to należy od razu tej wiosny nadać mu właściwy kierunek i jakby od nowa zaprojektować.

Przede wszystkim trzeba będzie zrezygnować z części drzew, usuwając je z ogródka zupełnie, wybrać i pozostawić tylko same drzewka najsilniejsze, o najlepszych odmianach. Gdy drzewka nie będą tak gęsto posadzone, nie będą zacieniały ogródka w zbyt wielkim stopniu tak, że jeszcze przez kilkanaście lat nadawać się będzie teren do uprawy warzyw i kwiatów.

Jeżeli pozostaną wszystkie drzewka i krzewy tak, jak są obecnie, to za kilka lat nie będzie kawałka miejsca słonecznego, gdzieby mogły rosnąć warzywa.

Zasadniczy schemat powinien być taki: jabłonie muszą być sadzone w odległościach 10 m × 10 m jedna od drugiej, a więc przy najlepszym rozmieszczeniu da się ich posadzić zaledwie 15 sztuk. W małych ogródkach, gdy chodzi o jak najlepsze wyzyskanie terenu dopuszczalne jest żeby posadzić między rzędami jabłoni, wiśnie lub śliwy, które żyją i owocują znacznie krócej, niż jabłonie tak, że po 15 latach powinny zostać usunięte, a starsze jabłonie będą mogły w dalszym ciągu swobodniej się rozrastać. Wobec tego w odległościach co 5 m od jabłoni można umieścić śliwy i wiśnie, których łącznie nie powinno się dać więcej jak 15 sztuk, tylko w rzędach podłużnych.

W rzędach poprzecznych zaś posadzić między jabłoniami krzewy agrestu i porzeczek, w odległościach co 1 metr, podzielą one wówczas cały ogródek na 4 kwatery. W każdej z tych części można potem uprawiać inny rodzaj warzyw, jedną poświęcając np. na truskawki.

Cały ogródek powinno się teraz nawieźć obornikiem, na daną powierzchnią potrzeba 38 kwintali obornika, tzn. 5 fur i przekopać starannie wybierając chwasty, szczególnie perz, który w takim zapuszczonym ogródku na pewno się rozpanoszył. W ciągu lata walka z chwastami polega na ciągłym wzruszaniu powierzchni ziemi, służą do tego różne narzędzia, jak: motyka, graca, norkros, pazurki amerykańskie do kwiatów itp. Im wcześniej wiosną rozpocznie się opielanie i wzruszanie ziemi, tym mniej potem chwasty rosną.

Nie było dobrze, że pod każde drzewo sypano miał wapienny. Zasilanie wapnem wpływa doskonale tylko na drzewa pestkowe (wiśnie, śliwy), dla grusz i jabłoni natomiast nie jest wskazane.

Trzeba również tej wiosny uporządkować drzewa, które się pozostawi, a więc przerzedzić zagęszczone korony, wyciąć wilki i wszystkie gałęzie suche, pozbierać ewentualne zagęszczone korony, wyciąć wilki i wszystkie gałęzie suche, pozbierać ewentualne szkodniki i spalić. Korę na drzewach oczyścić z mchów i martwicy pnie obielić.

Drzewka można opryskiwać dopóki są w stanie bezlistnym 5% karboliną, tzn. biorąc 5 kg karboliny na 95 litrów wody, a potem przed rozwojem pączków liściowych 1% cieczą bordoską.

Stos kompostowy należy założyć jak najwcześniej, miejsce na końcu podwórka będzie bardzo odpowiednie na ten cel.

Warzywa dobrze było by uprawiać już od tego roku, wpłynie to doskonale na poprawę struktury ziemi, na razie nie potrzeba stosować pod nie nawozów sztucznych, o ile będzie dawany obornik, natomiast wskazane będzie w czasie wzrostu w końcu maja lub w początkach czerwca zasilenie saletrą, posypując nią ziemię dookoła roślin. *inż. J. Hon[illegible]zarenkowa*

Rady kosmetyczne

ROZWINIĘCIE BIUSTU

„AL.—14".

Niejednokrotnie zaznaczałam już i jeszcze raz podkreślam, że *bez porady lekarza absolutnie nie wolno stosować żadnych środków wewnętrznych na powiększenie biustu.*

Niech Pani uda się do lekarza, aby zbadał przyczynę słabego rozwoju — on da odpowiednie preparaty pobudzające rozwój całego organizmu.

Zewnętrznie należy używać gimnastyki rozwijającej mięśnie klatki piersiowej, sportów takich, jak pływanie, wiosłowanie, tenis. Wieczorem przecierać piersi szorstką rękawicą zmoczoną w wodzie zimnej z dodaniem na szklankę wody — łyżki spirytusu, łyżeczki soli kuchennej. Rano opłukiwać piersi wodą zimną z octem aromatycznym — łyżka na litr wody. Ruch nacierania piersi zawsze okrężny — górą od mostka do pach, dołem od pach do środka.

„A. D. R. z Wilna".

W sprawie rozwinięcia piersi, proszę przeczytać odpowiedź moją dla AL.—14.

Włosy radziłabym Pani myć rozgotowanym mydłem dziegciowym — właśnie nie częściej jak co tydzień, a lepiej nawet co 10 dni. Na 24 godziny przed umyciem głowy wmasować w skórę maść zawierającą 10 % siarki na coldkremie — będzie to wzmacniać, zapobiegać wypadaniu i osuszać.

Dla dezynfekcji dwa razy w tygodniu przecierać skórę głowy za pomocą małej szczoteczki, rozdzielając włosy pasmami, wódką jałowcową, jeżeli są ciemne lub cebulową, jeżeli są jasne — będzie to usuwać swędzenie i łupież. Sposoby przyrządzania wódki jałowcowej i cebulowej podawałam w ostatnich odpowiedziach kosmetycznych.

Jak zawsze podkreślam — czesać i szczotkować dwa razy dziennie — szczotkę i grzebień często myć i dezynfekować wodą z amoniakiem.

WŁOSY TŁUSTE

„X. Y."

Pielęgnację włosów tłustych znajdzie Pani w odpowiedzi dla A.D.R. z Wilna. Wysuszone końce może Pani na kilka godzin przed umyciem natłuścić ciepłą oliwą soi, aby się nie kruszyły.

Rano umyć twarz watką — letnim naparem kwiatu lipowego — łyżeczka na szklankę wody, do którego dodać łyżeczkę od kawy miodu. Po osuszeniu pod poder wbić znów odrobinę coldkremu, przysuszyć miękką serwetką i zapudrować. Puder używa Pani dobry, o ile jest z gatunku higienicznych.

Ręce niech Pani myje wodą dobrze ciepłą i mydłem ichtiolowym 5%. Na noc wmasować maść zawierającą 3% kamfory na smalcu — ruchem, jakbyśmy wciągały rękawiczkę: od paznokci przez palce i dłoń do przegubu, następnie włożyć ciepłe rękawiczki; po kilku tygodniach takiego postępowania proszę do mnie napisać, podając jakie zmiany zaszły w stanie cery i rąk, abym mogła służyć Pani dalszymi wskazówkami, dopóki nie wyleczymy ich zupełnie.

TŁUSTA CERA

Magdalena z Wilejki.

Mydło glicerynowe nie jest dla Pani odpowiednie — radziłabym Pani boraksowe, albo alkaliczne, przeznaczone specjalnie dla cery tłustej. Brodaweczki można usunąć jedynie przez wypalenie elektrycznością, oczywiście trzeba to robić w bardzo dobrym zakładzie kosmetycznym, żeby mieć pewność, że nie pozostaną żadne ślady. Aby zapobiec powstawaniu białych kropek, może Pani smarować te miejsca maścią zawierającą 2% salicylu na coldkremie.

OPARZENIE TWARZY

„Lwowianka z nad Sanu".

Nie podała Pani o sobie żadnych szczegółów, nie mogę więc udzielić żadnej porady. Muszę wiedzieć, jak dawno twarz była oparzona i czym, czy przez ogień, czy kwasem, ługiem itp. w jaki sposób była leczona, czy stosowano maść tranową? Jaki jest zasadniczy gatunek skóry, w jakich miejscach znajdują się plamy, jakiej wielkości?

Chwilowo mogę tylko poradzić przecieranie tych plam czystą oliwą nicejską na kawałku batystu, następnie zmywanie mocną esencją herbacianą — letnią. Na noc po osuszeniu można je smarować maścią cynkową.

WYSTAJĄCE KOSTKI

„Smutna M. Z. z Wołynia".

Wystające kostki, a więc artretyzm powinna Pani przede wszystkim leczyć wewnętrznie. Operacja oczywiście zawsze jest możliwa, ale co do jej kosztów nie umiem Pani nic powiedzieć — trzeba się zwrócić do chirurga.

Jeżeli chodzi o domowe sposoby leczenia, to znajdzie je Pani w artykule moim o pielęgnacji nóg (Nr 8 P.P.), tam także są podane domowe sposoby leczenia odmrożeń.

Ma Pani dopiero lat 18, prowadzi życie siedzące i przeszła choroby wewnętrzne, więc nie jest niczym dziwnym, że biust jest słabo rozwinięty. Żadnych lekarstw Pani nie radzę, tylko ruch, gimnastyka, sporty takie jak pływanie, wiosłowanie, tenis, dobre odżywianie — niestety, nie można utyć tylko w piersiach — trzeba ogólnie poprawić wygląd. Przy myciu niech Pani nadal robi nacieranie piersi szorstką rękawicą namydloną mydłem lanolinowym i otrębami pszennymi, po opłukaniu mydła zrobić natrysk z wody zimnej.

płukania stosować odwar pokrzywy—garść na 2 litry wody. Na 24 godziny przed myciem wmasować w skórę głowy 10% maść siarkową na coldkremie; będzie to wzmacniać cebulki i usuwać łupież. Dla dezynfekcji dwa razy w tygodniu przecierać skórę głowy za pomocą małej szczoteczki, jak do zębów, rozdzielając włosy pasmami, wódką arnikową: na pół szklanki wódki 30 kropli tinctury arniki, którą kupi Pani w aptece tak, jak i maść siarkową. Pokrzywa leczy łupież.

Na wzmocnienie rzęs mogłabym polecić Pani specjalny płyn, ale tylko listownie.

PRZYCIEMNIANIE BRWI

„Lusia".

Musi Pani na dłuższy czas zaniechać ciemnienia brwi henną, a tylko na noc wcierać w skórę brwi czysty olejek rycynowy, rano zaś zmywać je mocną esencją herbacianą, a do przyciemniania używać dobrego ołówka.

Sposoby usuwania odcisków podawałam w artykule o pielęgnacji nóg.

Włosy radziłabym Pani myć nie częściej jak co 10 dni, dwa tygodnie, rozgotowanym mydłem marsylskim białym i wodą przegotowaną dobrze ciepłą, płukać bardzo dokładnie w kilku kolejno zmienianych wodach o tej samej temperaturze, a do ostatniego

WADY BIUSTU

„Ułomna".

Nierówność piersi jest defektem zdarzającym się bardzo często i, niestety, nie ma na to rady. Zazwyczaj lewa pierś jest mniej rozwinięta niż prawa gdyż prawą ręką wykonujemy szereg ruchów, powodujących rozwój mięśni — nie jest to jednak defekt specjalnie widoczny i z pewnością nie można zaliczyć go do ułomności.

Co do nosa, to aby podać odpowiedni sposób leczenia, muszę wiedzieć, jaki ma Pani gatunek cery — suchą normalną mieszaną czy tłustą; wiek Pani; wreszcie stan zdrowia, gdyż czerwoność nosa bardzo często powodowana jest przyczynami wewnętrznymi. Chodzi mi również o stan żołądka, nerek, wątroby, serca, organów kobiecych, czy nie ma Pani anemii.

Gdyby zechciała Pani przy sposobności podać swój bliższy adres mogłabym szczegółowe wskazówki postępowania przesłać Pani listownie.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego „Izis"
w Warszawie

Odpowiedzi redakcji

SREBRZENIE METALOWYCH PRZEDMIOTÓW

p. M. K.

Najtrwalszym sposobem srebrzenia przedmiotów metalowych jest galwanoplastyka, domowym sposobem nie da się osiągnąć takich rezultatów. Broszurki na ten temat w księgarniach warszawskich nie znalazłam. Podam Sz. Pani sposób, nie mogę jednak ręczyć, że będzie trwały. Przede wszystkim należy łyżki itp. przedmioty, mające się srebrzyć, starannie w gorącej wodzie umyć, aby nie było na nich ani śladu tłustości, następnie na noc namoczyć w wodzie z sodą, dając 10 dk sody na litr wody. Nazajutrz wypłukać, wytrzeć do sucha.

Wziąć 10 gramów azotanu srebra (saletrzan srebra), soli morskiej 40 g i winianu potasu (cremor tartari) 24 gramy, utłuc miałko i dodać tyle wody, aby się zarobiło na gęstą pastę. Unikać światła i zetknięcia z ciałem, bo plami i pali skórę i w świetle czernieje. Trzymać w cieniu najlepiej w porcelanowym słoiku.

Przedmiot do posrebrzenia należy nasmarować, używając do tego celu zamszowej skórki, a w zagłębieniach szczoteczki. Powtarzać zabieg aż się utworzy dosyć gruba warstwa. Wtedy szczotką usunąć zbędne kawałki srebrzenia, które nie przylgnęły i wypolerować przedmiot flanelą lub zamszem.

Jeżeli srebrzymy sztućce, należy tylko nacierać miejsca wytarte, bo tylko w połączeniu z przymieszką miedzi, znajdującą się w aliażu ,z którego jest zrobiona łyżka czy t. p. przyjmie się srebrzenie. Zabieg powtórzyć, odpolerować.

Można też użyć do srebrzenia kąpieli, ale przedmiot musi być bądź miedziany, bądź z metalu zawierającego przymieszkę miedzi. Skutek w tym wypadku będzie dobry.

Wziąć chlorku srebra . . 5 gramów
soli morskiej . . . . 100 gramów
winianu potasu . . . . 50 gramów

rozpuścić w gorącej wodzie, lejąc jej tyle po trochu, aby się sole rozpuściły. Niech stoi w cieniu (bo czernieje) kilka dni. Zagrzać i w gorącym, t. j. podgrzanym, trzymać kilka minut. Dać obeschnąć w cieniu i odpolerować odrobiną wapna wiedeńskiego na skórce lub flaneli.

PRANIE WŁÓCZKOWYCH RZECZY

Włóczkowe rzeczy piorą się ładnie w chłodnym przegotowanym i przecedzonym Lux'ie z dodaniem łyżki amoniaku. Wypłukać w wodzie z dodatkiem na 10 litrów 15 łyżek octu i 2 łyżek soli. Wycisnąć przez ręcznik, rozwiesić, gdy przeschną trochę rozłożyć na prześcieradle, nadając potrzebny fason. Do bardzo delikatnej angory są specjalne preparaty, ale ze względów reklamowych mogę ich nazwę podać tylko w liście.

O ile czapeczki itp. są tylko lekko zbrukane, można wziąć mąki ziemniaczanej, zagrzać na płycie kuchennej w brytfannie i w niej przecierać drobiazgi na sucho. Wytrzepać.

JEDNA SUKNIA

Pani M. P

Sukienkę, którą może Pani mieć na różne okazje, znajdzie Pani w Nr 43 z 1938 roku, żeby była według ostatniej mody uszyta trzeba zrobić spódniczkę kloszową.

PASEK ZAMSZOWY

Nie wiedzącej.

Jeżeli pasek jest tylko zabrudzony, może Pani spróbuje odczyścić go cienkim papierem szklanym. Jeśli jednak stracił kolor, można przefarbować, specjalną farbą do skór, którą dostanie Pani w składzie aptecznym.

PULOWER MĘSKI

Pani Maria — Zakopane.

Do popielatego ubrania ładny byłby pulower w kolorze zielonym lub niebieskim, a opis roboty wełny i ściegu znajdzie Pani w Nr 41 z 1938 roku, który, po przesłaniu należności może Pani nabyć w naszej administracji.

Pani Ryszardowa z P.

Kreton na firanki można dostać w każdym większym sklepie materiałów meblowych w cenie od 2 zł do 6. Adresów sklepów w piśmie nie możemy polecać. Chusteczki są bardzo modne w kolorach, które można różnie zestawiać, np. do niebieskiej — ząbki różowe i odwrotnie, do białej najładniejsze będą białe.

Na resztę pytań będzie odpowiedź w dziale kosmetycznym.

Co do podziękowania wstając od stołu to można właściwie odpowiedzieć miłym skinieniem głowy, uśmiechem i jakim słówkiem, zależnie od sytuacji — reguły na to nie ma.

ROBOTY SIATKOWE

Pani K. S.

Podręcznik do robót siatkowych może Pani nabyć w naszej administracji w cenie 45 groszy wraz z przesyłką.

Pani Regina S.

Spódniczka w kratkę, do żakiecika, opisanego przez Panią, będzie bardzo ładna, spódniczka taka może być w fałdy lub gładka angielska. Życzenia Pani mamy zanotowane, nie możemy jednak obiecywać w jakim terminie będą dane w piśmie.

Pilne.

Wzór pelerynki szydełkowej znajdzie Pani w Nr 52 z 1938 roku, drugą prośbę Pani wzięliśmy pod uwagę.

IMIENINY

Paniom T. L. i Reginie B.

Bożenna, imię słowiańskie, obchodzone jest dn. 13 marca.

Teofil — w wykazie świętych jest 3-ch: 6 lutego, 27 kwietnia i 20 grudnia.

KOTLETY Z RYŻU

Pani Hera

Ryż na kotlety trzeba ugotować tak, aby nie był sypki, bo z takiego kotlety się nie uformują. Właściwa proporcja będzie taka: na $\frac{1}{2}$ kg ryżu, łyżeczka od herbaty tłuszczu, najlepiej masła, soli 12 gramów i $1\frac{1}{2}$ litra wody. Ugotowany ryż powinien mieć każde ziarnko osobno, ale tak miękkie, żeby się rozgniatało, tylko taki ryż da się wyrobić na kotlety. Wbić jajko, utarzać w tartej bułce, zmieszanej z mąką, usmażyć.

SZNYCLE CIELĘCE

Pani Hera

Jeżeli Sz. Pani daje sporo jajka i bułki, tworzy się gruba skorupa, która łatwo odpada. Należy sznycel osączyć serwetką z wilgoci, posmarować cieniutko jajkiem i dać niewiele miałko utartej bułeczki, można do niej dodać trochę mąki. Dobrze ją przyklepać i dać trochę poleżeć. Smażyć najlepiej na sklarowanym maśle, nie tak się łatwo przypala.

POMMES DE TERRE FRITES

Pani Hera

Najlepsze są ziemniaki żółtawe, ścisłe, tzw. holenderskie, średniej wielkości. Obrane, umyte pokrajać na plastry grube na ½ cm. Dobrze je z wilgoci osuszyć w serwecie przed wrzuceniem do frytury, której musi być sporo. Kiedy spłyną na wierzch jak pączki i pod palcem dadzą się rozgnieść, czyli że są w środku gotowe, postawić na silny ogień aby w **lekko dymiącym** tłuszczu podeschły i ładnie się zrumieniły. W miarę rumienienia wyjmować durszlakową łyżką na bibułę lub serwetę i poprószyć solą. Krajane jak kluseczki noszą nazwę słomek.

To są owe tzw. fritki.

Jeżeli chodzi o ziemniaki, które rosną, to są tzw. po francusku **Pommes de terre soufflées.**

Ziemniaki tak pokrajane, aby z jednego centymetra wyszły 3 plastry, osuszyć z wilgoci serwetką i wsypać w umiarkowanie gorącą fryturę. zaraz przystawić na silniejszy ogień i znów po chwili z lekka odsunąć; chodzi o to, aby tłuszcz oziębiony włożeniem ziemniaków szybko się podgrzał. Kiedy ziemniaki wypłyną, wybrać je do specjalnego koszyka. Jest to rodzaj rondelka ażurowego z drutu, po osączeniu zanurzyć ten rondelek z ziemniakami; w innym rondlu ze świeżą i dobrze nagrzaną, lekko dymiącą fryturą ten nagły przeskok powoduje, że płatki brzękną. Dać im dobrze osiąknąć na serwecie, lekko je posolić, podać.

Cała sztuka umiarkować nagrzanie frytury.

TORT MOKRY

Zapewne chodzi Sz. Pani o tort biszkoptowy, po upieczeniu zwilżony syropem z rumem, marasquino czy kirschem.

Utrzeć 10 żółtek z 15 dk cukru, wcisnąć sok z soczystej cytryny, wymieszać starannie.

Ubić pianę z pozostałych białek i domieszać lekko do żółtek, przesiewając w czasie mieszania 75 gramami (7½ dk) mąki ziemniaczanej.

Na dno tortownicy dać posmarowany cienko masłem papier. Ciasta nalać do ⅓ wysokości i piec w niezbyt gorącym piecu. Że ciasto ma dosyć poznajemy dotykiem, bo sprawia wrażenie suchego, a boki zaczynają od blachy odstawać.

Boki nożem od formy oddzielić, delikatnie uwolnić dno od rantu, biszkopt ostrożnie położyć na okrągłym półmisku, emaliowanej tacy czy t. p. odjąć papier, dać wystygnąć. Kiedy ostygnie, odwrócić normalnie dnem na dół, a nazajutrz przybrać. Tort taki można również krajać i nadziewać. Żeby mieć tort mokry, robimy syrop rzadki jak na kompot i doprawionym do smaku rumem lub likierem, skrapiając ciasto już zupełnie okrzepłe od spodu i wierzchu nie nazbyt obficie. Wierzch i boki posmarować cieniutko jaką rozgrzaną lekko galaretką lub dobrze roztartą marmeladą, a na to dać lukier biały czy dowolny, najlepiej rumowy, a na wierzchu garnitur z owoców i pomadek i tp.

GĘSTA, OSOLONA WODA

p. J. R.

Niestety, chochlik drukarski spłatał nam niemiłego figla. Nic dziwnego że Sz. Pani nie rozumie określenia „gęsta, osolona woda" ponieważ to miało być „czysta, osolona woda". Niechże Bóg broni tak osolić wodę żeby była gęsta.

KOLACJA WYSTAWNA

Dla p. M. K. z Małopolski.

I.

1) *Ryba po parysku.* (To jest ryba ugotowana zapiekana pod beszamelem z parmezanem. Może być sandacz lub szczupak.

2) *Pasztet w kruchym cieście z sosem pieczarkowym.*

3) *Indyk pieczony z nadzieniem z rodzynkami.*

4) *Krem. Owoce. Czarna kawa, likier.*

Ryby liczymy 1 kg na 5—6 osób. Indyczkę jedną, ważącą 3 kg liczymy na 7 —8 osób. Pasztet na 15 osób powinien obejmować około 2 litrów.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

BABKA Z LUKREM CZEKOLADOWYM

Dodatki: 250 gr masła, 200 gr cukru, od 2—5 jaj, 500 gr mąki pszennej, 1 paczka proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera, ⅛ do ¼ litra mleka, 100 g koryntek, 100 gr sułtanek, 50 gr cykaty, ½ buteleczki olejku cytrynowego D-ra Oetkera.

Dodatki do lukru czekoladowego: 225 gr cukru miałkiego, 25 gr kakao, od 3—4 łyżek stołowych wody, 2 łyżki stołowe roztopionego masła.

Sposób przyrządzania: Masło ubić na pianę, dodać potrochu cukier, żółtka, przesianą mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia „Backin", dodając ją na zmianę z mlekiem, wkońcu koryntki, sułtanki cykatę, olejek cytrynowy i białka ubite na pianę. Masę tę wykłada się do wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką formy i piecze 1 do 1 i ½ godziny w miernie ogrzanym piecu. Po ostygnięciu polewa się babkę równomiernie lukrem czekoladowym.

Przyrządzanie lukru czekoladowego: Cukier miałki ucierać z kakao i gorącą wodą. Dodać roztopione masło. Ucierać wszystko razem na gęstą, gładką i pulchną masę.

II.

1) Zimna szynka w galarecie, sos majonezowy lub tatarski.

Na drugim półmisku galareta z kaczek z pomarańczami.

2) Sandacz lub szczupak z makaronem i pieczarkami.

3) Cielęcina (pieczona wcześniej, pokrajana, przesypana zielonym groszkiem z puszki) pod beszamelem zapiekana.

4) Krem lub lody. Kawa, likier. Owoce.

Dla Pani Aliny K.

Przepis na bardzo smaczne ciasteczka, wyrabiane za pomocą maszynki do mięsa:

30 dk cukru, 15 dk masła, 15 dk smalcu, 2 żółtka ugotowane utarte, 3 jaja całe, sok, skórka z cytryny lub pomarańczy, wanilia, 1 proszek drożdżowy, mąki ile się wgniecie. Zagnieść jak na kluski. Godzinę ciasto musi rosnąć. Można dodać trochę wody i szczyptę amoniaku, będą jeszcze kruchsze.

Helena H.

Nasza Skrzynka

Miło mi zawiadomić Panie poszukujące pracy od lat 25—40, że jest posada dla osoby inteligentnej, pogodnej, uczciwej, obowiązkowej, pracowitej itp. cnotami obdarzonej, która umiałaby smacznie gotować, piec ciasto i nie wstydziłaby się pracy domowej. Grubszą robotę wykonywa kobieta. Radabym znaleźć osobę, która pracę uważa za radość życia a nie „dopust Boży".

Osób jest 2—3, w lecie 4. Dom nowy — pokój oddzielny. Wymagane zaświadczenie ks. proboszcza lub kopia świadectw. Posada wolna do objęcia zaraz na wsi woj. lubelskie, do kościoła, poczty i kolei 1½ kilometra. Warunki do omówienia. Oferty proszę kierować do pana Tajdemana p-ta Leopoldów na linii Dęblin-Łuków dla p. *M. L.*

Posiadam 3 tysiące kapitału w maszynach. Chcę założyć we Lwowie kursy kroju i szycia oraz pracownię bieliźniarsko-hafciarską. Jestem zdrowa, uczciwa i pracowita. Szukam równorzędnej spólniczki, ze zdolnościami artystycznymi w zakresie rysunków zdobniczych. *Emerytka Nr 2.*

Polecam studenta uniwersytetu Poznańskiego z trzeciego kursu filozof. klas. i romantyki, znającego konwersację francuską, który uczył mego wnuka — jako bardzo zdolnego korepetytora. *Kazimiera Płoska* Bocheniec p. Golub — Pomorze.

Inteligentna, energiczna przedsiębiorcza, oszczędna poszukuje pracy. Łaskawe zgłoszenia: Warszawa - Żoliborz, Przybyszewskiego 5 m. 8.

Poszukuję osoby zdrowej, inteligentnej o skromnych wymaganiach, wyłącznie do dziecka 9-miesięcznego. Warunki do omówienia. Oferty kierować pod:
Wacława Miasnikowa
Włochy k/Warszawy, Piastowska 8 m. 8.

Polecam Paniom służącą l. 25, która była pokojówką bardzo dobrą, ale umie też gotować, pierze, prasuje i jest miłej powierzchowności.

Chciałaby bardzo dostać się do Warszawy, ale również chętnie przyjmie miejsce we dworze. Wymagania skromne, Pani, która ją zgodzi, będzie miała wielką wygodę, gdyż jest bardzo pracowita.

Oferty dla Letka.

Mam dom własny z ogródkiem, w Aninie pod Warszawą, 16 minut jazdy z dworca Głównego. Chętnie wynajmę pokój z wygodami, z łazienką, bieżącą wodą zimną i ciepłą. Z całkowitym utrzymaniem 170 zł miesięcznie, bez żadnych dodatków. Dam serdeczną, troskliwą, rodzinną opiekę. Oferty proszę kierować Anin k/Warszawy poste-restante *Dom własny.*

Miłej i sympatycznej dziewczyny poszukuję do dzieci 2 i 6-letnich. Oferty proszę kierować: Warszawa ul. Narbutta 53 m. 6.

Poszukuję osoby, któraby się zajęła kuchnią, sprzątaniem i dopilnowaniem obory i pracy służby na wsi, w małym gospodarstwie, na nadleśnictwie, niedaleko Lwowa (kościół i miasteczko 4 km). Wynagrodzenie od 15—20 zł miesięcznie, osobny pokoik i traktowanie, jak członka rodziny. Reflektuję na osobę bezwzględnie uczciwą, zdrową, czystą, spokojną, życzliwą, pogodną i domatorkę. (Osób dwie—służby trzy).

Zgłoszenia do Redakcji pod:
„Nadleśnictwo".

Poszukuję praczki i pokojowej w jednej osobie. Pensja 25 zł miesięcznie. Kopie świadectw wymagane. *K. Płoska*
Bocheniec, poczta Golub, Pomorze.

Poszukuję służącej — gospodyni, bezwzględnie uczciwej i zdrowej, lat 25 — 35. Od 1.4.39, posiadającej obywatelstwo polskie. Wymagania: dobre i samodzielne gotowanie, sprzątanie i pranie. Jest nas trzy osoby, płacę miesięcznie 20—25 zł.

Oferty z odpisem świadectw proszę kierować: *Hel, skrytka pocztowa 22.*

Poszukuję zajęcia jako wyręczycielka pani domu, mogę samodzielnie zająć się gospodarstwem, umiem dobrze gotować, prać, prasować, umiem także szyć i haftować. Mam lat 32, jestem uczciwa i energiczna, mogę przedstawić świadectwa.

Łaskawe zgłoszenia do Redakcji dla
Czesławy z Warszawy

Szanowne czytelniczki z Lublina, pomóżcie biednej kobiecie w znalezieniu pracy. Jest krawcową, wykonuje solidnie wszelkie roboty, wchodzące w zakres krawieczyzny, przy tym bardzo tanio (gdyż mieszka na wsi w okolicach Lublina). Panie, chcące z oferty skorzystać, zechcą nadesłać adresy jak najszybciej (gdyż się zbliża okres świąteczny i wiosenny) w zamkniętych kopertach: Lublin — Luszczów, poste-restante. Lublinianka D. O.

Wynajmę lokal 4-ropokojowy z kuchnią, służbowy, łazienka oraz wszelkie wygody — niedrogo.

Przejazd z Dw. Gdańskiego 36 minut. Odległość od st. Chotomów 2 minuty.

Wiadomość: p. Chotomów, ul. Kolejowa, willa „Czyżówka".

Poszukuję uczciwej, pracowitej służącej z umiejętnością dojenia krów na wieś na Pomorze do nadleśnictwa. Pensja ok. 20 zł. Służące zmieniam bardzo rzadko. Może być mężatka — mąż mógłby być zajęty przy koniach. Zwrot kosztów podróży uzależniam od czasu przepracowanego. Gdyby która z Pań Czytelniczek znała taką i poleciła, byłabym bardzo zobowiązaną. Zgłoszenia proszę skierować do redakcji pod „Pracowita".

W Zakopanem mam mieszkanie 2-pokojowe z kuchnią i z werandą oszkloną, umeblowane. Suche, słoneczne, jasne, czyste. Dużo świeżego powietrza, brak zupełny kurzu ulicznego. Piękny widok na góry. Do wydzierżawienia już od 1 kwietnia i na dalsze letnie miesiące. Adres mój w Redakcji. H. R.

Proszę Panie o pomoc w znalezieniu niedrogiego mieszkania na prowincji w promieniu 200 klm. do Warszawy na stałe. Zależy mi na dwóch pokojach z wszelkimi wygodami na parterze z ogródkiem i taniej miejscowości. Mąż mój jest emerytem wojsk. i jesteśmy bezdzietni.

Łaskawe wiadomości proszę kierować do redakcji pod „Emeryt".

Serdecznie polecam paniom 15-letnią dziewczynkę, która ukończyła szkołę powszechną i nie ma [illegible]ków do życia. Nadawałaby się ba[illegible] na ekspedientkę, do konfekcji, lub jako praktykantka do handlu, czy czytelni do wydawania książek. Zgłoszenia proszę kierować: Nowy Dwór Mazowiecki — Poste-restante dla S. S.

Może któraś z Pań zechce nabyć psa 1½ rocznego bernardyna, piękny okaz, dobry stróż. Wabi się „Tomi". Zgłoszenia listowne proszę kierować wprost *Stanisław Żurawik*, p. Krzeszowice, ul. Grunwaldzka.

Przyjmę od zaraz zdrową służącę umiejąca gotować i sprzątać. Woj. nowogródzkie. Jest dwie osoby dorosłe i dziecko jednoroczne. Kandydatka musi być bezwzględnie uczciwa i lubiąca dzieci, gdyż sama pracuję zawodowo. Pensja 20 zł i Ubezpieczalnia. Koszty podróży zwrócę po pół roku służby. Oferty proszę kierować do Redakcji dla *„Kamy"*.

Szanowne Panie!

Ja i moja siostra jesteśmy pracowitymi i uczciwymi dziewczętami, lat 17 i 18 z ukończoną szkołą powszechną. Ponieważ rodzina nasza jest b. liczna zmuszone jesteśmy pracować uciekamy się więc do Pań z prośbą o zatrudnienie nas. Chciałybyśmy pracować jako pomocnice domowe. Gotować dobrze nie umiemy, ale jesteśmy pojętne i pod kierunkiem Pani szybko się nauczymy. Pragnęłybyśmy zarobić na miesiąc najmniej po 20 zł.

Łaskawe oferty proszę kierować do redakcji dla *Hanki i Tosi Kantorówny*.

Może niektóre z Pań czytelniczek — Warszawianek chciałyby wykorzystać okres dzielący nas od wakacji, by zapoznać się z językami angielskim lub rosyjskim. Nauczam metodą konwersacji. Na podstawie doświadczenia gwarantuję szybkie opanowanie języka.

Łaskawe zgłoszenia proszę kierować pod adresem: Warszawa — Grochów, ul. Czapelska 46 m. 4 dla Lingwistki.

Poszukuję w najkrótszym czasie (1.IV—15.IV) służącej zdrowej, pracowitej, bezwzględnie czystej i uczciwej. Zależy mi na osobie pogodnego usposobienia, życzliwej, niczym nie związanej, która mogłaby u mnie pracować jak najdłużej. Wiek 30—40 lat. Wymagania: dobre, samodzielne gotowanie, umiejętność pieczenia, dokładne sprzątanie 5 pokoi, domowe reperacje. Jest nas 2 osoby i 2-letnie dziecko, które ma nianię. Pensja do omówienia w zależności od kwalifikacji (30—35 zł) i Ubezpieczalnia. Zwrot kosztów podróży po pół roku pracy.

Oferty proszę kierować do Redakcji Pr. Pani pod *„Dr W"*.

Może która z Pań wiedziałaby o wakacyjnej posadzie w młynie dla zdolnego fachowca, któremu żaden dział w jego zawodzie nie jest obcy (egzaminowany kierownik). Może więc łaskawe Panie dopomogą mu w znalezieniu pracy. Łaskawe oferty proszę kierować *Henryka Kasiurakowa*, Zamojsce, p. Radymno, woj. lwowskie.

Może która z Szanownych Czytelniczek poleci mi dobrą krawcową, albo magazyn dla mojej siostry, która chciałaby się wydoskonalić w zawodzie krawieckim. Ukończyła trzymiesięczny kurs kroju i szycia i ma roczną praktykę krawiecką. Bardzo czysto i wzorowo szyje. Jest uczciwa, dobra, spokojna. W zamian za pracę i pomoc w krawiectwie zadowoli się utrzymaniem. Praca może być w miejscu lub gdziekolwiek.

Adresować proszę na poste-restante Katowice *„Hanka 339-68"*.

Mam do sprzedania rasowe foksteriery francuskie — Warszawa, Mokotowska 27 m. 12.

Jestem młodą, uczciwą i chętną do pracy, mam ukończone 7 kl. szk. powsz., znam szycie, oraz robótki ręczne. Kocham dzieci i chętnie przyjęłabym pracę w tym zakresie. Na żądanie mogę przedłożyć referencje. Łaskawe zgłoszenia proszę kierować z załączeniem znaczka pocztowego na odpowiedź. Poste-restante poczta Żak. woj. lubelskie dla Uczciwej.

Inteligentna, kulturalna, wiek średni poszukuje posady gospodyni. Świadectwa i referencje. Łaskawe zgłoszenia poste restante *S.O.S.* Tyczyn koło Rzeszowa.

Zatrudnię od 1 kwietnia br. dziewczynę młodą, zdrową, bezwzględnie uczciwą, łagodnego usposobienia w charakterze pracownicy domowej, umiejącej gotować.

Mieszkam w ośrodku przemysłowym na wsi, gospodarki nie mam, rodzina złożona z trzech osób. Wynagrodzenie 20 zł plus utrzymanie. Oferty wraz z referencjami i świadectwami proszę adresować: inżynierowa *Pogorzelska Zawadówka*, pocz. Rejowiec Lub. Tartak Państwowy.

Proszę łaskawie o wyszukanie mi posady, najchętniej do dzieci lub do towarzystwa starszej osoby. Jestem młoda, zdrowa, czysta, religijna, z dobrej rodziny.

Oferty proszę kierować pod adresem:

Pela Dyzertówna

Grodzisk, Stary Rynek 22, Poznańskie.

Inteligentna — poprowadzi samodzielnie dom (mogę być towarzyszką) kulturalnych, szlachetnych, usytuowanych, samotnych.

Poste-restante Stryj dla *„L. G."*.

Sprzedam tanio większą ilość cebulek białej pachnącej lilii, irysów liliowych i kremowych, astrów liliowych zimotrwałych, ślicznej francuskiej róży do smażenia.

Inżynierowa Cipserowa *Bolechów* koło Morszyna Małop. Wschodnia.

W podgórskiej, lesistej okolicy, gdzie są solanki jodobrom, w nowej słonecznej willi umeblowane pokoje (bez pościeli) z dobrym zdrowym wiktem 3 r. dz. za 70 zł wraz z posługą do oddania. Willę mogę sprzedać.

Adres: Willa „Świt" Olesiów pod Stanisławowem.

Potrzebny od zaraz ogrodnik — pszczelarz, kawaler. Podanie z odpisami świadectw i warunków proszę kierować pod adres: *Irena Staniszewska*, poczta Stepan, maj. Trudy.

Jestem ukończoną seminarzystką, chciałabym pracować jako nauczycielka z zakresu szkół powszechn. (posiadam znajomość pisania na maszynie) lub tym podobna. Jestem młoda, obowiązkowa, solidna. Obowiązki nałożone traktuję poważnie i uczciwie. Mogę objąć zajęcie jako wychowawczyni dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym. Nie jestem wymagająca. Miejscowość obojętna. Łaskawe oferty proszę kierować do Redakcji pod *„Solidna H."*.

DO KOCHANYCH CZYTELNIKÓW ROZWIĄZUJĄCYCH ZADANIA Z „KĄCIKA DLA DZIECI"

W numerze dzisiejszym podajemy ostatnie zadania konkursowe przeznaczone do rozwiązania. W n-rze 15-ym, zamieścimy zabawkę, a w 16-tym rozwiązania, oraz wykaz dzieci, które stanęły do konkursu, oraz wykaz nagrodzonych i odpowiedzi na miłe listy. Po ukończeniu obecnego konkursu pomyślimy o tym aby zacząć nowy, ponieważ duża ilość listów i rozwiązań wskazuje na wielkie zainteresowanie kącikiem. A więc do roboty, macie dzisiaj sporo zadań, czekamy na odpowiedź i pozdrawiamy najserdeczniej wszystkie dzieci, które nadesłały liściki i rozwiązania.

wsadzać bochenki do pieca, kiedy wypłyną należy to po prostu bez namysłu zrobić. Jeżeli nie stosujemy tego sposobu, a nie mamy pewności czy ciasto dobrze wyrosło, możemy wziąć niewielki kawałek ciasta na przekonanie i wrzucić w zimną wodę, jeżeli wypłynie, chleb wyrósł dostatecznie.

Od chwili wyrobienia bochenka rośnięcie zajmuje od 15 do 40 m; jest to sprawa nader ważna, aby rośnięcie było dobre i dobrze wymiarkowane. Chleb przerośnięty nie ma siły utrzymać się na tej wysokości i zanim się upiecze opada, niedoschnięty jest ciężki i, jak to mówią „natarty".

Przed włożeniem chleba sitkowego w piec, kładziemy bochenek na posypaną mąką drewnianą łopatę i oblewamy go z wierzchu gorącą wodą (sitkowego podchodzącego w zimnej wodzie, nie oblewać), ogładzamy i zsuwamy delikatnie na przeznaczone miejsce.

Dla chleba podsitkowego temperatura pieca wynosić powinna około 75°C., dla razowego zwykłego około 90°.

Próbujemy temperatury pieca w sposób następujący: wrzucić garść mąki w piec, kiedy się stopniowo ładnie zrumieni, piec jest dobrze nagrzany, jeżeli się spali szybko, trzeba czekać aż przestygnie, jeżeli pozostaje biała, nagrzanie jest niedostatecznie.

Po włożeniu chleba starannie otwór zastawić i przycisnąć, wszelkie szpary powodują, że w pobliżu położone bochenki mogą się gorzej wypiekać i trzeba je będzie następnie przesunąć w głąb i nieco dłużej pozostawić.

Trudno określić czas pieczenia, bo stopień nagrzania pieca nie zawsze jest jednakowy i równomierny, a chleby różnej wielkości. W przybliżeniu można powiedzieć, że bochenek 5 kg powinien siedzieć w piecu 2½ — 3 godz. Mały bochenek 50 dk blisko godzinę. Żeby się przekonać czy chleb gotów, wyjmujemy jeden bochenek, jeżeli sprawia w ręku wrażenie lekkiego a opukiwany palcem od spodu wydaje stuk jakby uderzony w próżnię, to chleb ma już dosyć.

Przed samym prawie końcem pieczenia wyjmujemy chleby na chwilę, już ładnie rumiane po jednemu, oblewamy szybko zaraz przy wyjęciu wrzątkiem i wstawiamy na powrót. Dotyczy to tylko chleba sitkowego, razowego nie oblewamy gorącą wodą ani razu, tylko przed wstawieniem w piec ogładzamy ręką, umoczoną w chłodnej wodzie, a po wyjęciu także lekko przeciągamy po skórce mokrą ręką.

Wyjmować bochenki uważnie, bez wstrząsów położyć na stole tak, aby jeden kant opierał się na talerzu, cegle itp., żeby para od dna miała ujście. Dać wystygnąć w ciepłej izbie, dopiero zupełnie zimne bochny wynosić do spiżarni.

Niektóre gospodynie, zwłaszcza jeżeli nie lubią kwaśnego chleba i biorą mało zakisu, dodają do ciasta drożdży. Dodaje się je przed samym wyrabianiem, przedtem rozrobione z trochą wody i mąki. Na 5 kg mąki starczy 1 dk.

Zamiast podsypywać bochenki mąką, kładą je na kapuścianych liściach.

2. CHLEB SITKOWY ZAPARZANY

Wsypać w zakwaszoną donicę $^{1}/_{3}$ przeznaczonej na chleb mąki, zaparzyć ukropem, wymieszać, nakryć serwetą aż do ostygnięcia.

Przedtem wyjąć kawałek ciasta, pozostawiony w donicy, zdjąć z niego obeschniętą skórkę, rozbełtać z wodą letnią na gęstawy sos, wlać w zaparzoną mąkę, dodać mąki tyle aby się zrobiło gęstawe ciasto, nakryć płótnem, pozostawić w spokoju w ciepłej izbie. Kiedy ciasto ruszy, wsypać resztę mąki, sól, kminek, wyrabiać mocno aż do chwili, gdy ciasto przestanie lgnąć do rąk. Kiedy ruszy, powtórnie formować bochenki, posmarować po wierzchu ciepłym piwem, posypać kminkiem, położyć na łopatę posypaną mąką i wstawić w piec.

3. CHLEB SITKOWY Z ZIEMNIAKAMI

Na cztery litry mąki wziąć jeden litr ziemniaków, obrane ugotować zupełnie na miękko, rozetrzeć i, kiedy na tyle ostygną, że można w nie zanurzyć rękę, wycisnąć je przez maszynkę do wyciskania ziemniaków w połowę mąki, przeznaczonej na chleb. (Wody w ziemniakach powinno być przy końcu gotowania jak zwykle mało, ale nie trzeba jej odlewać), wody nie dolewać, dobrze wymieszać i zostawić w spokoju na 15 — 18 godzin. Nazajutrz wsypać resztę mąki bez dodania wody, tak aby ciasto było normalnie gęste, wyrabiać energicznie, posolić, wsypać kminek. Kiedy ciasto zacznie się ciągnąć i od rąk odchodzić, osłonić je płótnem i dać mu podrosnąć niewiele, co zajmie około 3—4 godzin. Porobić bochenki, dać im trochę podrosnąć i wstawić w piec bez moczenia wodą. Dalej postępować jak zwykle.

ciasta, można umieścić na nim ser i mieć placek z serem.

2. PASCHA WARZONA

Przygotować ser jak w pierwszym przepisie, dodać do niego ¼ kg jaj czyli 4—5 sztuk, 10 dk cukru, 10—15 dk rodzynków korynckich, włożyć w rondel, podgrzać nieustannie mieszając, doprowadzić prawie do zagotowania, zdjąć z ognia i mieszać do zupełnego wystudzenia. Dalej jak zawsze, w serwetkę, formę itd.

3. PASCHA MIGDAŁOWA

Przetrzeć przez sito 1 kg i 20 dk dobrze odciśniętego, dobrego twarogu, wlać ½ litra śmietanki, rozmieszać doskonale, włożyć w płótno, położyć na odwróconym sicie, żeby ściekła wilgoć (serwatka). Zemleć migdałów tyle, aby były 2 szklanki w tym 10 — 12 sztuk gorzkich, zmieszać je z 20 dk pudru, dodać do ściekniętego sera i dalej postąpić jak zawsze. W serwetę, formę i t. d.

4. PASCHA CESARSKA

Utrzeć 2 kg dobrego twarogu z 10 jajami, 40 dk masła śmietankowego, litrem śmietany wyborowej, włożyć w rondel, doprowadzić do zagotowania, ale nie zagotować, ciągle ucierając. Kiedy na powierzchni ukaże się bąbelek, zwiastujący bliskość zagotowania, usunąć z ognia, postawić na lodzie i ucierać aż do zupełnego wystudzenia. Wtedy dodać cukru w zależności od upodobania 40 do 75 dk z zapachem wanilii, dodać pół szklanki tartych migdałów, tyleż czarnych koryntek, rozmieszać. Na mniejszą formę wystarczy pół tej proporcji. Włożyć w formę, wyłożoną serwetką i t. d. jak w pierwszym opisie.

UWAGA.

Pascha warzona jak nr 2 i 4 jest trwalsza, surowe szybko się psują.

5. PASCHA Z FISTASZKAMI

Na 60 dk sera damy 10 dk cukru, z zapachem wanilii, 2 całe jaja, 10 dk masła, 10 dk ważonych po obraniu, palonych i usiekanych fistaszek, utrzeć dobrze, wlać w to ½ litra gęstej śmietanki, zmieszać, włożyć w serwetkę, formę i t. d.

6. PASCHA RÓŻOWA

Utrzeć ¾ kg dobrego twarogu, włożyć w to szklankę odcedzonych z syropu konfitur, malin lub wiśni, dodać kilka łyżek cukru, przetrzeć przez rzadkie sito. Wbić 3 jaja, 10 dk masła, ½ litra śmietany, wymieszać. Dalej jak zwykle w serwetkę, formę i t. p.

PIECZYWO DOMOWE

Mówiliśmy już o ciastkach i ciasteczkach, tortach i babach, a pieczywo domowe zostało na szary koniec. Dlaczego? Kunszt wypiekania domowego chleba i bułek został ostatnio bardzo zaniedbany, nawet na wsi. Piekarnie wypiekające masowo chleb i ciężkie, przeważnie niesmaczne bułki, rozmnożyły się powszechnie, zdjęły wprawdzie z wielu gospodyń ciężar pieczenia w domu, ale towar ich jest mniej smaczny i mniej pożywny niż domowy.

Pieczenie chleba uchodzi za rzecz bardzo trudną. Zapewne jeżeli chcieć napiec chleba na tydzień dla całego domu, będzie to praca ciężka, zresztą wcale nietrudna, ale jeden dwa bochenki wypieka się nawet w angielskiej kuchni, o ile jest dobry piecyk.

W czasie wojny, kiedy brakowało pieczywa, a miałam spore zapasy mąki, piekłam w domu chlebki żytnie, pszenne i razowe w piecu pokojowym od ręki, między jednym zajęciem a drugim. Napaliłam w piecu jak normalnie dla ogrzania pokoju, zakręciłam gdy się rozpalił, zrobiłam ciasto i, gdy było gotowe, wymiotłam wszystko z pieca i wsuwałam bochenek. Bochenki nie były wielkie, bo drzwiczki były małe, ale bochenki piekły się wybornie. Dwa-trzy razy miałam pewne trudności, żeby umiarkować nagrzanie i zastosować czas pracy do napalenia, ale potem szło jak z płatka.

Ciasta i ciasteczka spulchniamy przy pomocy ucieranych żółtek, piany, proszków spulchniających, do chleba i bułek używamy drożdży i kwasu. Dzisiaj nie mamy przeważnie trudności w nabyciu dobrych prasowanych drożdży, do chleba razowego i pytlowego używamy też często zakwasu powstałego z pozostałego ciasta, które zaczęło fermentować, ponieważ jednak może się zdarzyć, że zajdzie trudność kupienia drożdży, podam kilka sposobów poradzenia sobie w gospodarstwie bez konieczności ich kupowania.

DROŻDŻE

1. DROŻDŻE SŁODOWE

Kilogram słodu wysuszonego na przewiewie i ¼ kg słodu podsuszonego w piecu utłuc miałko i rozprowadzić 2½ szklankami letniej wody, postawić w ciepłym miejscu (np. na kuchni) na 6—8 godzin, potem wlać 6 litrów wody gotującej i znów zostawić na 6—8 godzin w spokoju. Przecedzić ten napar przez płótno, wyciskając dobrże, jeszcze raz przelać przez ten sam wyciśnięty słód, zlać płyn do rondla emaliowanego, nie spękanego; dodać 60 gramów chmielu i gotować aż się płyn do połowy wygotuje. Zlać do słoja, ostudzić, dodać ⅛ kg drożdży, przykryć i czekać aż sfermentuje. Wynieść do piwnicy, przykryć. Drożdże te można długo przetrzymać, dolewając co pewien czas odwaru słodowego z chmielem, żeby się drożdże rozmnożyły.

2. DROŻDŻE Z CHMIELU

Pół kg pszennej mąki rozrobić wodą, w której było ugotowane 50 gr chmielu, na gęstawe ciasto. Chmiel nalać powtórnie 7 szklankami wody, wygotować, przestudzić, rozprowadzić ciasto, rozcierając dobrze łyżką, z dodatkiem 20 dk dobrych drożdży, przykryć i postawić w ciepłej kuchni. Gdy ruszy zlać do słoja czy gąsiora, lekko nakryć i trzymać w piwnicy, gdzie można je trzymać 3—4 tygodnie. Robiąc następne drożdże, już nie potrzeba kupować drożdży do zaprawienia, ale użyć tych zrobionych przez siebie do zaprawy. Do ciasta bierze się ich więcej niż prasowanych i trzeba czekać dłużej aż się w rozczynie rozmnożą, są jednak czasem bardzo pożyteczne. Spróbować na małej ilości.

3. DROŻDŻE Z ZIEMNIAKÓW

Dziesięć — dwanaście ziemniaków średnich rozmiarów obrać, ugotować, gorące zemleć w maszynce lub przecisnąć w maszynce od robienia purée, wsypać w to dwie szklanki pszennej mąki i dodać 10 dk drożdży, roztartych z trochą letniej wody. Postawić w ciepłej izbie. Kiedy zaczną fermentować, brać do użytku połowę, do drugiej połowy dodać 5—6 przetartych ziemniaków i szklankę mąki i dalej postępować jak wyżej. Kiedy masa sfermentuje, nakryć i wynieść do piwnicy. Drożdże te są bardzo dobre, ale trzeba je stale używać i ciągle doprawiać nową porcją ziemniaków i mąki. Przy starannym użyciu dwa — trzy razy na tydzień, można się bez świeżych drożdży obejść kilka miesięcy, jeżeli jednak bez poprawienia postoją za długo i skisną, trzeba robotę zacząć od początku.

4. DROŻDŻE NA OTRĘBACH PSZENNYCH

Wziąć 6 szklanek pszennych otrąb mało odsianych, 4 szklanki z tego wsypać w kamienny garnek, sparzyć ukropem tyle, aby tylko pokryło tak, aby się zrobiła gęsta kasza. Wybijać łyżką 2—3 minuty, posypać na wierzch trochę otrębów, okryć serwetką i tak pozostawić na 5 minut, nie dłużej. Potem dolać ukropu tyle, aby się dały rozmieszać i te leżące na wierzchu otręby znów wybić i tak powtarzać trzy razy aż się rozmiesza wszystkie otręby. Uważać aby nie wlać za dużo wody, masa powinna mieć gęstość zwykłego ciasta.

Teraz już nie okrywać serwetką na 5 minut, ale wybijać drewnianą łyżką aż do ostudzenia. Odcedzić płyn, wyciskając otręby, dolać do tego płynu napar z chmielu (Na 25 gramów chmielu wlać szklankę ukropu, nakryć, kiedy przestygnie, scedzić), którego będzie około 3/4 szklanki. Kiedy wszystko przestygnie, dodać dwie łyżki dobrych drożdży, roztartych z dwoma łyżkami letniej przegotowanej wody, całą ilość wlać w butelki, napełniając je tylko do 2/3, zatkać papierem i postawić w cieple na 5—6 godzin, gdy ruszą w górę, zakorkować i wynieść do chłodnej piwnicy. Drożdże te są dobre ale nietrwałe, robi się je żeby z małej ilości drożdży prasowanych móc mieć dużo rozczynu, ale psują się łatwo. Jeżeli chcemy się przekonać czy drożdże w butelce są dobre, a nie widać aby fermentowały, wstawiamy butelkę z nimi w ciepłą wodę, jeżeli ruszą, można ich użyć, jeżeli osad się z dna nie ruszy, są już do niczego.

5. DROŻDŻE DOSKONAŁE

Garść sporą chmielu, łyżeczkę od herbaty dobrze pełną miodu, ½ szklanki wody, zagotować tak aby troszeczkę wykipiało. Zlać w słoik, kiedy trochę przestygnie, wsypać 1½ łyżki dobrej, pszennej mąki, wymieszać i postawić w cieple. Po 2 dniach mamy gotowe drożdże, a jeśli chcemy je mieć prędzej, na drugi dzień, dodajemy łyżeczkę drożdży kupnych.

Te drożdże są w razach niektórych najlepsze, gdyż można się zupełnie przy nich obejść bez dodatku drożdży, a także nie trzeba ich dozorować, bo się je przygotowuje w miarę potrzeby. Trzeba tylko mieć zapas chmielu i miodu.

6. ZACZYN CHLEBOWY SZTUCZNY

Wziąć ¼ kg mąki, 60 gramów cukru, szczyptę soli i gotować z 3 litrami wody przez godzinę. Ostudzić, zostawić w ciepłej izbie do drugiego dnia, używać.

7. PROSZKI SPULCHNIAJĄCE

Do cięższych ciast nie są używane tylko do ciastek, biszkoptów itp. zwłaszcza ubogich w jaja, które dobrze wbite, też ciasto spulchniają.

W Anglii i Ameryce używa się dużo sody, nie jest to jednak higieniczne, ponieważ soda neutralizuje kwas solny żołądka, przez co upośledza trawienie. Dodatek kwasu jak cremor tartari itp. neutralizuje sodę i proszek przestaje być szkodliwy, dlatego lepiej go stosować niż czystą sodę. Proszek taki możemy sporządzić sami.

a) zmieszać w równych częściach sodę, magnezję z fosforanem wapnia i wziąć tego proszku 2 łyżeczki, dodać mączki ryżowej, ew. krochmalu sproszkowanego (bez przymieszek) 7 łyżeczek, dwuwęglanu sody 15 łyżeczek, winianu potasu 14 łyżeczek.

b) winianu potasu (cremor tartari) 2 łyżki, dwuwęglanu sody 1 łyżkę, mączki ryżowej 1½ łyżki.

Ponieważ proszki te działają z chwilą zetknięcia się z wilgocią, należy je trzymać w suchym miejscu, a ciasto po przyprawieniu nimi zaraz piec. Ciepło w piecu przyśpiesza wydzielanie się gazu i spulchnienie ciasta.

Do pierników nie dajemy też samej sody, ale z amonią, jelenim rogiem, w proporcji na 85 gr sody 15 amonii, z którą trzeba postępować oględnie, ponieważ łatwo przy wydzielaniu amoniaku ten zatrzymuje się w cieście, psując jego smak.

1. CHLEB RAZOWY SITKOWY

W naczyniu, w którym wyrabiamy ciasto, zostaje zawsze na dnie i na bokach pewna ilość ciasta, które służy do zakwaszenia i zafermentowania nowego chleba. Kto woli chleb kwaśniejszy, nie ogranicza się do wyprzątnięcia donicy i pozostawienia tylko cienkiej powłoki ciasta, ale zostawia specjalnie kawałek ciasta wielkości jabłka.

Donicy do wyrabiania ciasta nigdy się nie myje, po opróżnieniu chowa się ją w czystym, suchym miejscu, dobrze okrytą płótnem, ale nie za szczelnie, dopływ powietrza i do schowanka i do donicy jest potrzebny, żeby nie zatęchła. Nie używa się też jej do niczego innego pod żadnym pozorem.

Jeżeli się zdarzy, że coś z zaczynem jest w porządku, że ciasto źle rośnie, robi się zakalec, jest niesmaczne, trzeba donicę leczyć. Wiejski sposób jest następujący. Donicę odwróconą dnem do góry oblewa się obficie ukropem., wewnątrz zaś wyciera przekrajaną cebulą, nabierając na nią soli, potem spłukuje letnią wodą i zaczynia chleb jak zwykle. Może to i dobry sposób, ale pierwszy a często i następny chleb trąci cebulą.

Chleb razowy robimy zwykle z mąki razowej ,od której odsiewamy najgrubsze kawałki, chleb t. zw. sitkowy lub podsitkowy z mąki razowej mocniej odsianej, a więc miałkiej. Po upieczeniu chleba w stosunku do użytej mąki przybywa około ⅓ ilości mąki, a więc z 6 kg mąki wyjdzie 6 + 2 = 8 kg chleba, licząc mniej więcej. Ilości płynu trudno określić zupełnie dokładnie, ponieważ zależy to od suchości mąki itp. Średnio należy liczyć na 8 litrów mąki, 2 litry wody, mleka lub serwatki. Najlepszy jest chleb na serwatce, na wodzie nadaje się tylko na prędkie użycie, bo czerstwieje, z mlekiem jest zbyt słodki. Mąkę należy na noc przed pieczeniem rozsypać na obrusie w kuchni, aby przeschła, ale nie na piecu. Na noc wziąć kawałek ciasta (zakwas), pozostawiony w donicy, rozbełtać go z wodą na gęstawy sos, wziąć ⅓ mąki przeznaczonej na chleb, wsypać w ten zakwas, rozprowadzić serwatką (wodą, mlekiem) ilością przeznaczoną na daną proporcję mąki. Płyn powinien mieć temperaturę około 30°C. Dobrze rozmieszać drewnianą łopatką, posypać mąką, okryć serwetą i zostawić w ciepłej kuchni na noc. Z mąki podsitkowej rozczyn powinien być rzadkawy, z razowej nieco gęściejszy. Na drugi dzień rano, jeśli w izbie było ciepło, ciasto powinno ruszyć, a mąka posypana na wierzch powinna być niewidoczna, pochłonięta przez masę ciasta. Dosypać resztę mąki i sól w proporcji 10 gramów na każdy kilogram i, kto lubi, kminek w ilości 3—5 gramów na kg mąki.

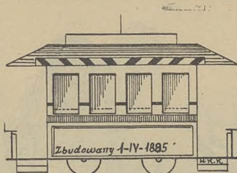
Wyrabiać około 30 minut. Kiedy ciasto przestanie lgnąć do rąk, okryć płótnem i pozwolić podrosnąć, co zajmie prawdopodobnie około dwóch godzin w ciepłej izbie. Wtedy formować bochenki. Chleb sitkowy po wyrobieniu można włożyć w chłodną wodę, wody musi być sporo, niech w niej leży; gdy podrośnie w miarę i wypłynie, będzie to miarą dostatecznego wyrośnięcia, wtedy idzie w piec. Ten sposób ma tę dobrą stronę, że nie potrzebujemy się namyślać nad tym, czy już pora

Rozrywki Umysłowe

ZADANIE POZAKONKURSOWE

ułożył p. N. Kazimierz Kozłowski, W-wa.

Na rysunku widzimy tramwaj starego typu. Prosimy o napisanie do Redakcji: Którędy się do tego tramwaju wsiadało, a którędy wysiadało?



Za trafne rozwiązanie, które nadsyłać należy do Redakcji „Praktycznej Pani" w terminie do 10 kwietnia r. b. (z zaznaczeniem na kopercie: „Rozrywki umysłowe"), rozlosowane zostanie 5 nagród książkowych.

Wyniki Lutowego Konkursu Rozrywek Umysłowych

(9 zadań ogłoszonych w Nr Nr 6, 7 i 8 „Praktycznej Pani")

ROZWIĄZANIA

Szarada Nr 1: Liczba urodzin Polaków spada.

Zadanie wzrokowe Nr 2: Trzecia pionowa kolumna liter czytana z dołu do góry zawiera rozwiązanie: „Kończy się wojna hiszpańska".

Łamigłówka-logogryf Nr 3: Kowno — Otuli. Kowal — Laska. Krata — Awizo. Kolor — Rosół. Kocur — Ratuj. Krepa — Amant. Krowa — Aśćka. Kobra — Anons. Kryza — Arbuz. Kotek — Knoty. Kożub — Bekas. Klosz — Zamek. Kanak — Krępy. Klaps — Sążeń. Kamyk — Klasa. *„W walce o byt żona musi stać obok męża".*

Rebusik Nr 4: Podlasie.

Logogryf Nr 5: R. Don. Limba. Sekator. Cyganeria. Sporadyczny. Piramidon. Kretogłów . Niewody. Łosoś. Oka. I. — *„Roman Dmowski".*

Zagadka Nr 6: Wiosna.

Rozsypanka Nr 7: Trafiła kosa na kamień. Bez pracy żyją tylko ptacy. Kruk krukowi oka nie wykole. Lepszy rydz niźli nic.

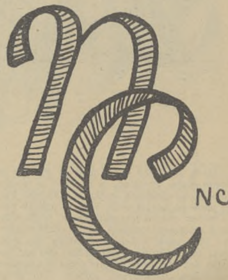
Krzyż magiczny Nr 8: Literat. Protest. Skrytka. Motorek. Ametyst. Karetka.

Kryptologogryf Nr 9: Zbój. Lira. Róża. Siga. Neon (e=ę). Król. Pies. Wino. Fela. Raki. Bieg. Ropa Kosa. Tuja. — *„Zbliża się okres wielkiego postu".*

Trafne rozwiązania nadesłali z Warszawy pp.: Błahuta St. (9 zadań); Bońkowska Z. (2 zadania); Borkowska L. (4 zadania); Borucka W. (5 zadań); Brzeska M. (4 zadania); Dziewurska I. (7 zadań); Fundowiec A. (7 zadań); Gremlicowa J. (3 zadania); Jastrzębska W. (4 zadania); Kobylińska J (6 zadań); Kosmowska N. (6 zadań); Koziołkowska M. (3 zadania); Kozłowska W. (9 zadań); Kozłowski N. K. (9 zadań); Kraszewska A. (7 zadań); Kubrakowicz J. (4 zadania); Lewińska W. (4 zadania); Lipińska Cz. 9 zadań); Malecka Ant. (4 zadania); Nasierowska Eug. (4 zadania); Rolińska Z. (6 zadań); Sieradzka H. (5 zadań); Słoniewska J. (9 zadań); Strubel M. (9 zadań); Szymańska G. (5 zadań); Tarwacka J. (9 zadań); Tworkowska J (2 zadania); Wisłocka J. (8 zadań); Wohlfarthowa H. (5 zadań); Wolińska J. (9 zadań); Zalewska M. (7 zadań); Żórawicka I. (4 zadania).

Z prowincji: Antoniewiczowa J., Baranowicze (3 zadania); Antoszówna A., Kraków (6 zadań); Apeltowa N., Nagórzyce (5 zadań); Aulichowa E., Wilejka (4 zadania); BaurfeindowaM., Września Pozn., (4 zadania); Bobrowska J., Choroszcz (2 zadania); Bogucka Br., Radom (8 zadań); Broniatowska Z., Białystok (8 zadań); Buczyńska J., Potasznica (4 zadania); Bukowska J., Chmielów (9 zadań); Chmurowicz B., Lwów (3 zadania); Cichawa G., Radom (8 zadań); Ciszkowa St., Poznań (6 zadań); Czarniawska H., Łódź (4 zadania); Dąbrowska St., Hrubieszów (3 zadania); Deleżuchowa H., Serokomla (3 zadania); Dehmelówna Z., Szamotuły Wlkp., (8 zadań); Druhowinowa J., Postawy (7 zadań); Drzewiecka M., Sosnowiec (9 zadań); Dyszyńska Z., Lwów (4 zadania); Freudenreichowa M., Poznań (7 zadań); Gabrysiowa M., Kraków, (7 zadań); Galantowa K., Poznań (2 zadania); Gawłowska R., Goraj (8 zadań); Gorzałkowa K., p-ta Krzepice (5 zadań); Grabowska Z., Wyszogród n/Wisłą (9 zadań); Grochotowa J., Kraków (4 zadania); Grünowa Wł., Rokitno (7 zadań); Grysztarowa M., Legaty (9 zadań); Gurek J., Rypin (4 zadania); Haniszewska H., Galew (5 zadań); Handkówna P., Kaczanowo (4 zadania); Henkowa H., p-ta Wiżajny (3 zadania); Hermanowiczowa Z., Lublin (8 zadań); Jabłońska H., Inowrocław (5 zadań); Jahilnicka J., Konin (3 zadania); Jaworowska Kl., Lublin (4 zadania); Jeszkowa L., Tarnowo Podg., (7 zadań); Kahl Zb., Łódź (3 zadania); Kalinowska J., Chojno Nowe (7 zadań); Karczewska S., Skarżysko Kam., (4 zadania); Karpinal W., Horodenka (8 zadań); Kecher J., Żwir (8 zadań); Kędzierska E., Łuck (5 zadań); Kępczyńska S., Morzysław (4 zadania); Knapska M., Poznań (4 zadania); Kolbowa M., p-ta Tarnowiec (5 zadań); Koman K., Żywiec (3 zadania); Kosko H., Pułtusk (7 zadań); Kozakowa J. Osiek k/Sandomierza (5 zadań); Krajewska J., Tarnopol (4 zadania); Kramowa E., Nowy-Targ (3 zadania); Krukowska M., Horodno (5 zadań); Krysztofikowa H., Rembertów (8 zadań); Krzaklewska J., Lwów (4 zadania); Leistowa T., Lwów (4 zadania); Lejowa H., Równe Wołyńskie (6 zadań); Lewicka P., Słonim (3 zadania); Lilpopowa M., Włochy p/Warszawą (9 zadań); Luftówna H., Sosnowiec (6 zadań); Łobaczewska F., Ostrowiec Świętokrzyski (5 zadań); Maciejewska K., Poznań (2 zadania); Malmon M., Radom (6 zadań); Mazur R., Parciaki (3 zadania); Mazurowa I., Parciaki (3 zadania); Melnicka M., Rembertów (8 zadań); Modrzewska Z., Kozienice (2 zadania); Olejnik J., Ursus (3 zadania); Olendrówna Z., Łazy (4 zadania); Olpińska Z., Świder (7 zadań); Owsińska J., Bolechów (6 zadań); Patorska M., Częstochowa (8 zadań); Pawłowska A., Worniany (8 zadań); Piotrowska A., Lublin (5 zadań); Prokopówna Ant., Klewań (5 zadań); Przelaskowska L., Sarnowo (3 zadania); Przybyszewska J., Kielce (6 zadań); Raabianka H., Zoppot (5 zadań); Sadkiewicz G., Nieczajna (1 zadaine); Sajkowska St., Żychlin (4 zadania); Schwarzowa K., p-ta Żywiec (3 zadania); Sieklacka R., Ejszyszki (4 zadania); Sierocińska M., Ożarów (6 zadań); Sitarska A., Białystok (9 zadań); Skałbaniowa M., Poroniów (4 zadania); Smoniewska J., Białołęka Dworska (6 zadań); Sochacka H., Dęblin (5 zadań); Starcówna St., Skarżysko Kam., (4 zadania); Stradzianka J., Tarnów (7 zadań); Szczepańska J., Sochaczew (5 zadań); Szelesowa Ur., Konin (6 zadań); Szerszeniowa St., Gać (8 zadań); Szymańska M., p-ta Drzewica (4 zadania); Tarkowska L., Zduńska Wola (8 zadań); Tomaszewiczowa I., Orany (7 zadań); Tomiczek E., Rudniki (5 zadań); Totjewowa J., Postawy (7 zadań); Trojanowska J., Dukle (5 zadań); Trzoskowa H., Gdynia (4 zadania); Wabnerowa M., Brwinów (6 zadań); Wenderlich I., Kowal (3 zadania); Werszlerowa I., Myślenice (7 zadań); Widuchowska Z., Haminowicze (5 zadań); Wiszczulisowa D., Sosnowiec (5 zadań); Witkowska A., Stanisławów k/Warszawy (9 zadań); Witkowska J., Wólka-Zamkowa (8 zadań); Wnękowa B., Kraków (6 zadań); Wojtkowiak Ant., Bydgoszcz (7 zadań); Wójtowiczowa H., p-ta Goraj (7 zadań); Zachwatowicz J., Brwinów (6 zadań); Zajączkowa Wł., Wapienica (5 zadań); Zemkowa Ł., Gostyń Wlkp. (4 zadania); Zubkowa M., Katowice (5 zadań); Żołędowska H., Sosnowiec (5 zadań).

Nagrody otrzymują pocztą pp.: **Kosmowska N., Warszawa; Lipińska Cz., Warszawa; Buczyńska J., Potasznia; Grünowa Wł., Rokitno; Melnicka M., Rembertów; Patorska M., Częstochowa; Sierocińska M., Ożarów; Zubkowa M., Katowice.**



Suknie ślubne



Okres Wielkiej nocy obfituje zwykle w liczne śluby. Pomimo, że obecnie ze względów ekonomicznych większość ślubów biorą panie w kostiumach, zawsze jednak biała ślubna suknia jest marzeniem wielu młodych dziewcząt. Suknie ślubne cechuje zawsze skromność i pewna prostota ,nie miewają nigdy krótkich rękawków ani nie bywają dekoltowane, są one wraz z welonem symbolem dziewictwa, dlatego, kto drugi raz za mąż wychodzi, białej sukin ani welonu nie kładzie. Widziałam raz ślub osoby wychodzącej powtórnie za mąż, osoby bardzo zamożnej i eleganckiej, która koniecznie pragnęła strój swój w dniu tak uroczystym specjalnie podkreślić. Miała na sobie suknię z miękkiego jedwabiu barwy szafirowej, a przy uczesaniu maleńki koronkowy niby welon sięgający ramion.

W dzisiejszym numerze mamy kilka sukien ślubnych mniej i więcej strojnych, które w przyszłości dadzą się doskonale przerobić na suknie balowe lub przefarbować.

Skoro mowa o farbowaniu, trzeba zaznaczyć, że niektóre jedwabie, zwłaszcza tańsze prawdziwe jedwabie farbowane tracą swoją mięsistość, która im była nadana sztucznie i w farbowaniu apreturę tę utraciły. Takie niespodzianki są znacznie rzadsze przy sztucznych jedwabiach, niczym nieobciążonych, nie zachodzą też przy kosztownych materiach jedwabnych krajowych.

107 P. P. Suknia zupełnie gładka zapinana z tyłu. Pełna, zręczna figura będzie wyglądała w takiej sukni bardzo ładnie, szczuplejsza może z przodu, wpiąć rodzaj żabotu czy kokardę. Suknia ta prawie bez zmian może być noszona jako wieczorowa, przefarbowana na kolor dowolny. Tren wypadnie skrócić.

108 P. P. Młodociana sukienka z miękkiego jedwabiu, kołnierz plisowany z ninon lub żorżety. Po usunięciu kołnierza i skróceniu rękawów przyfarbowana na jasny pastelowy kolor będzie ładną suknią balową, oczywiście odpowiednio przybrana.

109 P. P. Oryginalna suknia ślubna z cieniutkiego białego sukna rękawy i część stanika w którą są rękawy wszyte z jedwabiu. Suknię tę można ufarbować na czarno w całości jako wieczorową lub skrócić na popołudniową i ufarbować na brązowo lub granatowo.

110 P. P. Suknia jedwabna, góra przybrana przymarszczoną żorżetą falbana żorżeowa. Przy karczku i falbanie kwiaty pomarańczowe jak również na głowie. Suknię tę można jako balową użyć nawet bez farbowania. Dessous kolorowe będzie przeświecało przez falbanę, tej samej barwy damy kwiaty przy falbanie i karczku.

111 P. P. Suknia ślubna strojna z żorżety naszytej koronką białą. Suknia może być odrazu lekko kremowa albo przykremowana później i noszona na kolorowym, przeświecającym przez koronkę i żorżetę dessous. Można ją też przefarbować. O ile koronka jest wełniana można ją farbować na czarno, koronki bawełniane brzydko przyjmują kolor czarny.

112. Dziewczęca suknia ślubna z satin może być przefarbowana na każdy kolor i w zależności od przeznaczenia noszona jako długa lub skrócona.



113 P. P. Suknia z matowego marocain'u z kolorowym jedwabnym przodem i kołnierzem.

114 P. P. Bardzo wdzięczna sukienka z letniego materiału dwustronnego lub odpowiednio dobranego. Plastron u stanika i przód spódniczki plisowany. Suknię te można również zrobić z gładkiego materiału w dwóch odcieniach.

115 P. P. Letnia sukienka z wzorzystego jedwabiu. Szeroka spódniczka potrzebuje odpowiedniego sutego dessous lub haleczki.

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel; 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa. Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

serweta haftowana krzyżykami na cienkim płótnie

fotografia całości w tekście

AC

AD

- Czarny
- Czerwony
- Niebieski
- Cytrynowy

Bielizna damska

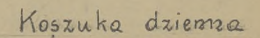
3 połowa tyłu

1 połowa przodu koszuli

4 połowa tyłu

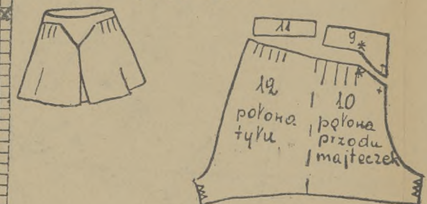
2 połowa przodu koszuli.

Koszula nocna
gors: 94 cm.
biodra: 102 cm.
Potrzebna ilość mat.
3 m. 90 cm. sze 90 cm.





Majteczki



Praktyczna Pani N:o 14

